

mene Lüftung, elektrische Beleuchtung und sonstige sanitäre Verbesserungen verlangt. Diese Fortschritte sind vor allem Anderen zu begrüßen; volle Anerkennung verdient auch die immer allgemeiner werdende Verwendung echter Materialien. Von zweifelhaftem Werthe ist aber jener Wettkampf der Stile bei einem und demselben Bauwerk, wenn gleich der Aufschwung, welchen Architektur und Gewerbe dadurch erlangen mögen, nicht unterschätzt werden soll. Eine Steigerung der decorativen Pracht erscheint kaum noch möglich, wohl aber eine Mäßigung recht wünschenswerth, selbst bei diesen dem Vergnügen und der Erholung dienenden Werken, für welche eine gar zu strenge Kritik nicht am Platze ist.

Anderentheils geht aus diesen Beobachtungen hervor, daß die Neuzeit nicht allein in der Ausstattung, sondern auch bezüglich der Anordnung und baulichen Anlage des Restaurants Anforderungen stellt, welche weit über das Maß dessen hinaus gehen, was bislang zu Grunde gelegt wurde.

Die architektonische Composition muß diesen veränderten Bedingungen Rechnung tragen. Den Vorräumen, Treppen, Höfen und Hallen ist im Plane eine angemessene Bedeutung einzuräumen. Gärten, Terrassen und offene Räume zum Aufenthalt während der warmen Jahreszeit sind für Restaurants, gleich wie für Cafés, als angenehme Zuthaten zu bezeichnen. Von diesen Elementen wird, nach Möglichkeit, schon bei Anlagen in der Stadt und in entsprechend höherem Maße bei Sommer-Localen an einem landschaftlich schön gelegenen Punkte der Umgebung Gebrauch gemacht. Die Gesamtdisposition ist hierbei nach der Configuration der Baustelle, die Lage der Hauptgasträume nach der Aussicht und Himmelsrichtung, der Aufbau mit Rücksicht auf wirkungsvolle Erscheinung des Gebäudes zu entwerfen.

Bezüglich der Ausstattung sei noch hinzugefügt, daß man beim Restaurant im Allgemeinen eine tiefere Farbenstimmung anwendet, als beim Café. Es sind meist gebrochene Grundtöne, stimmungsvoll gehoben durch die lebendigen Farben decorativer Motive in Malerei und Stoff. Energisch geschwungene architektonische Formen, Täfelung, Schnitz- und Bildwerk zieren Wände und Decken. Tapeten, mit Ausnahme der Ledertapeten, sind in Localen ersten Ranges fast ganz verschwunden. Dagegen hat die Bekleidung des oberen Theiles der Wände in Majolika und Fliesen mit reichen, ornamentalen und figürlichen Darstellungen schon seit längerer Zeit in England, neuerdings auch anderwärts bei Anlagen dieser Art Eingang und Verbreitung gefunden. Diese Ausstattung hat unstreitig den Vorzug der Unverwüßlichkeit, eine Eigenschaft, welche in Localen, die durch Speisendampf, Rauch etc. leicht und bald angegriffen werden, nicht zu unterschätzen ist.

Für den Bodenbelag werden theilweise auch Fliesen oder Terrazzo, meist aber eichene Riemen verwendet. Zuweilen wird der Boden mit Linoleum belegt.

b) Bestandtheile und Einrichtung.

Die Räume des Kaffeehauses sind zum Theil dieselben, wie die des Restaurants; ihre Anlage und Eintheilung stimmt in vielen Punkten überein; auch bieten sie darin manches Gemeinsame mit den im vorhergehenden Kapitel besprochenen Schankwirthschaften und Speisehäusern. In so weit dies der Fall ist, wird nicht darauf zurückzukommen sein; doch geben besondere Erfordernisse in der baulichen Anordnung, in Heizung, Lüftung und Erhellung etc. bei einzelnen der nachfolgenden Räume Anlaß zur Erörterung in diesen Dingen. Vor Allem aber sind es die aus Zweck

und Bestimmung hervorgegangenen Eigenthümlichkeiten der Anlage, welche eine eingehende Betrachtung erfordern.

Allgemein mag noch vorausgeschickt werden, daß besondere Garderobe- u. Räume bei den Kaffeehäusern und Restaurants nur ganz ausnahmsweise vorhanden sind; dies hat die Anordnung von Vorrichtungen zur Aufnahme von Hüten, Schirmen, Oberkleidern etc. in sämtlichen Gasträumen zur nothwendigen Folge. (Siehe Art. 24, S. 18.)

1) Kaffeesaal.

Der Name bezeichnet zugleich die Bestimmung des Kaffeesaales. Derselbe ist der erste und nicht selten der einzige Gastraum des Kaffeehauses. Bezüglich seiner Lage und der an denselben zu stellenden allgemeinen Anforderungen wurde in Art. 57 (S. 47) das Wesentlichste hervorgehoben. Es kann hiernach keinem Zweifel unterliegen, daß der Kaffeesaal mit StraÙe und Platz durch große Oeffnungen zu verbinden und im Plane in solcher Weise zu legen ist, daß die Gäste, welche im Café Zerstreuung und Unterhaltung finden wollen, auch das Leben und Treiben der äußeren Welt so weit als möglich beobachten können.

Dazu dienen offene Logen, die oft die ganze StraÙenfront einnehmen und dem eigentlichen Saal als Vorraum dienen. Sie werden gleich diesem mit Tischen und Sitzen versehen und gewähren den Vortheil, daß man von hier aus den Verkehr der wogenden Menge an sich vorüber ziehen sieht, ohne dadurch erheblich belästigt zu werden. Diese Logen dürfen indess nicht zu tief sein, damit den dahinter liegenden Räumen nicht zu viel Licht entzogen wird. Auch sind besondere, leicht bewegliche Einrichtungen erforderlich, die zum Schluß der Locale während der kälteren Jahreszeit dienen, im Sommer aber ganz oder theilweise entfernt werden können.

Dies geschieht z. B. im *Café Stein* in Frankfurt a. M., indem die Spiegelglaswände bei Beginn der warmen Jahreszeit von *aa* nach *bb* zurückverfetzt werden. Der Vorraum wird Nachts durch Roll-Jalousien geschlossen. Bei *c, c* sind Regenschirmständer, bei *d, d* Blumen aufgestellt.

Das *Café Bauer* unter den Linden in Berlin ist im Erdgeschoß Sommers gegen die StraÙe meist ganz geöffnet. Die in der Außenwand angeordneten Spiegelplatten in eisernen Rahmen können mittels hydraulischer Maschinen nach Belieben in das Kellergechoß vollständig verfenkt und von da gehoben werden.

Dieselbe Einrichtung ist neuerdings u. a. im Café »Zur Bavaria« in Frankfurt a. M. für den unteren Saal, ferner im Café des *Grand Hôtel* in Berlin gegen die Neue KönigsstraÙe zu getroffen worden. 1.

Auch StraÙenhallen und selbst Trottoire werden vielfach zur Aufstellung von Tischen und Stühlen beansprucht. Dies ist für die Verabreichung von Kaffee, anderen Getränken, Eis etc. an sich nicht unstatthaft und geschieht bekanntermaßen in ausgedehntester Weise vor den Boulevard-Cafés in Paris, in geringererem Grade in manchen anderen Städten.

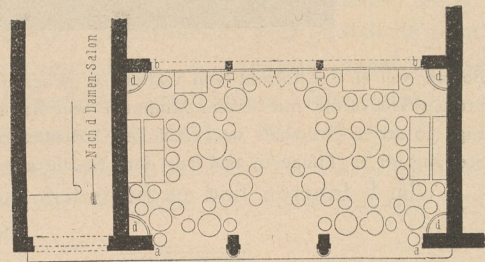
Fig. 49 giebt eine Ansicht der StraÙenhallen vor dem Arcaden-Café »Zum Reichsrath« in Wien (Arch.: *Franz Neumann jun.*, siehe Art. 126) welche in dieser Weise zweckmäÙig benutzt werden. Sie bilden zugleich ein höchst wirkfames Motiv der Architektur dieser Baugruppe.

Ganz erstaunlich ist das Leben vor den Boulevard-Cafés in Paris. Es ist nicht möglich, einen

66.
Bestimmung.

67.
Offene Logen.

Fig. 48.



Vom *Café Stein* zu Frankfurt a. M.

1/250 n. Gr.

68.
StraÙenhallen
und
Trottoire.

Fig. 49.

Arch.:
Franz
Neumann
 jun.

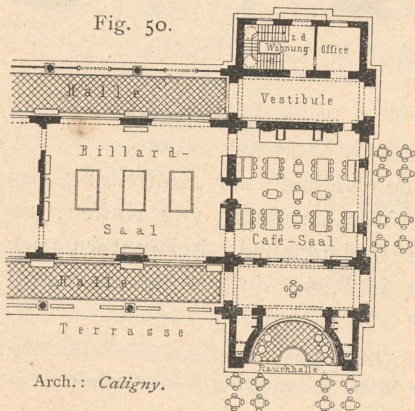


Café
 »Zum
 Reichs-
 rath«
 in
 Wien³⁷⁾.

Begriff von der Unzahl von Gästen zu geben, die dort, unbekümmert um den Menschenstrom, auf dem breiten Trottoir mit einem Minimum von Raum an kleinen Tischen vorlieb nehmen. Es wird indess in Fig. 50 der Grundriss vom Café des Curhauses (Casino) in Puy (Arch.: *Caligny*³⁸⁾ mitgetheilt, in dem die Stellung der Tische in und vor dem Locale angegeben ist.

69.
 Einrichtung.

Im Inneren sind es besonders die Fensterplätze, die einen guten Ausblick auf die äußere Welt gewähren und zu diesem Zweck in geeigneter Weise ausgebildet werden. Eine etwas erhöhte Lage dieser Plätze ist für den Ueberblick ganz besonders günstig.



Arch.: *Caligny*.

Vom Curhause zu Puy³⁸⁾. — 1/500 n. Gr.

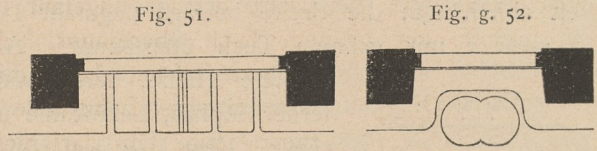
Bemerkenswerth ist die in Wiener Cafés übliche Anordnung von kleinen Tischen mit Sitzplätzen (Fig. 51 u. 52), die zur Ausnutzung der in Folge der vorgeschriebenen Mauerdicken entstehenden Tiefe der Fensterbänke getroffen sind.

In den Kaffeehäusern sind kleine runde Tische von 70 bis 80 cm Durchmesser, so wie quadratische und längliche Tische von 70 bis 75 cm Breite, die an den Ecken abgerundet sind,

³⁷⁾ Nach einer photographischen Original-Aufnahme.

³⁸⁾ Nach: WILLIAM ET FARGE. *Le recueil d'architecture Paris. Se année, f. 22.*

üblich. Das Gestell ist meist von Eisen, die Platte von Marmor. Als Sitze dienen leichte runde Stühle, Wandbänke und Divans. Die Einteilung der Plätze wird nach Art. 20 (S. 16) unter Freihaltung einzelner



Anordnung von Fensterplätzen. — $\frac{1}{125}$ n. G. Gr.

nach den Thüren und dem Buffet gerichteten Gänge zu treffen fein. Da das Buffet steht an dem einen Ende des Raumes gewöhnlich in der Axe desselben und ist im Anschluß an die Kaffeeküche, um von da aus den ganzen Betrieb überblicken und leiten zu können. Die Vertheilung der Tische und Sitze ist in den meisteilen der nachfolgenden Beispiele (unter c, 1 u. 2) angegeben.

In den Pariser Kaffeehäusern pflegen ringsum an den Wänden der Säle bequeme Polstererbänke und vor diesen kleine Marmortische in Abständen von 25 bis 30 cm, um das Durchgehen zu gestatten, angebracht zu sein. An der Innenseite dieser Tischreihen werden leicht bewegliche Sessel benutzt. Das ist in Fig. 66 (S. 61) dargestellte *Café du libre échange* zu Paris, so wie das in Fig. 106 (S. 93) mitgetheilte *Café du globe* daselbst veranschaulichen diese Einrichtung. Hierbei werden nach Bedürfnis zwei oder mehrere Tische durch eingeschobene Platten aus emaillirtem Blech mit einander vereinigt.

Auch beim Vorhandensein eines Lese-Salons pflegt im Kaffeesaal die Tages-Literatur gelesen zu werden. Dies ist indess ein Mißbrauch, und insbesondere giebt das Verschleppen der Zeitungen und Journale aus dem Lese-Salon Anlaß zu Störungen. Um diese wenigstens nicht zu begünstigen, werden im Kaffeehaus n nur dann besondere Vorkehrungen zum Aufhängen und Auflegen der Literatur-Erzeugnisse zu treffen sein, wenn ersteres zugleich Lesezimmer ist, letzteres also ganz fehlt.

Bezüglich der Ausstattung braucht zu Früherem nur hinzugefügt zu werden, daß das Holzwerk von Thüren, Fenstern und Brüstung, in Uebereinstimmung mit den vorherrschend zarten Farben der Decoration, meist hell abgetönt oder gemalt wird; zuweilen ist es gleich dem eleganten Buffet und etwaigen anderen n Mobiliar-Gegenständen in polirtem oder matt geschliffenem Mahagoni, Palissander, Nussbaum etc. ausgeführt und mit kunstreichen Einlagen geschmückt. Der gedielte oder parquetirte Fußboden wird mitunter mit Teppichen belegt. Glaswände und große Spiegel, in gegenüber liegende Wand- und Pfeilerfelder eingelassen, scheinen den Raum zu vervielfachen. Sie bringen bei glänzender künstlicher Beleuchtung eine überraschende Wirkung hervor. Kry stall-Leuchter, reiche und schwere Stoffe, Marmor, Malerei und Vergoldung, Statuen, Vasen und exotische Gewächse tragen das Ihre zur Pracht des Raumes bei.

70.
Ausstattung.

2) Lesezimmer.

Das Lesezimmer des Kaffeehauses ist zugleich Kaffeesaal und unterscheidet sich von letzterem nur dadurch, daß besondere Einrichtungen für das Auflegen und Lesen von Zeitungen, anderen periodischen Schriften etc. getroffen sind und die Ausstattung, der Bestimmung entsprechend, einfacher gehalten ist. Einzelne Cafés sind durch die Reichhaltigkeit der dort aufgelegten Tages-Literatur berühmt. In einigen Wiener Localen sollen mehrere Hundert Zeitungen in fast allen europäischen Sprachen zu finden sein. Im Gegenfatze zum Kaffeesaal ist für den Lese-Salon eine ruhige, vom äußeren Verkehr möglichst ungestörte Lage zu wählen.

71.
Bestimmung.

Das Lesezimmer enthält gewöhnlich einen Tisch (Fig. 53) zum Auflegen der Zeitungen, zuweilen mehrere solcher Tische, deren Länge von Bedarf und d Oertlich-

72.
Einrichtung.

keit abhängt; die Breite beträgt ungefähr 1m, die Höhe 75cm. Die Tischplatte ist meist mit grünem Tuch überspannt. Außerdem sind an geeigneter Stelle kleinere Tische, deren mindestens einer zum Schreiben dient, ferner Sophas, Lehnstühle und gewöhnliche Sessel im Locale verteilt. Eine Uhr darf nicht fehlen, und die Erhellung, sowohl die natürliche als die künstliche, müssen vorzüglich sein. Im Uebrigen gleichen Einrichtung und Ausstattung des Lese-Salons denen des Kaffeesaales in manchen Fällen so sehr, daß z. B. die Tische zum Auflegen der Zeitungen etc. fehlen. In Ermangelung jener sind Vorrichtungen zum Aufhängen, bezw. Ständer und Gefache zum Aufstellen und Einlegen dieser erforderlich.

Fig. 53.

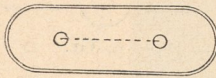
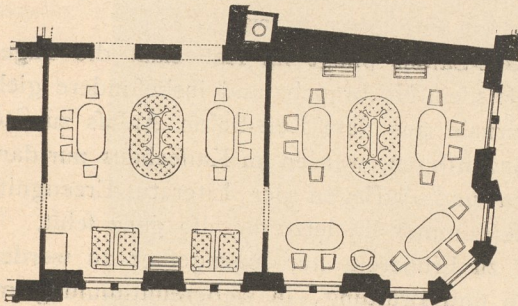


Fig. 54 gibt eine Darstellung von der im Hause der »Museums-Gesellschaft« zu Stuttgart bestehenden Einrichtung der Lesezimmer, die mit der zugehörigen Bibliothek das ganze I. Obergeschoß des

Fig. 54.



Vom Hause der Museums-Gesellschaft in Stuttgart.

 $\frac{1}{250}$ n. Gr.

Arch.: Wagner und Walter.

1872—75 ausgeführten Baues einnehmen. Ueber jedem Lesetisch und Leder-Sopha sind doppelarmige Hängelampen mit 2 *Sugg'*chen Brennern und geeigneten Vorkehrungen zur unmittelbaren Abführung der Verbrennungsgase in den Saugschlot angebracht. Einfacher und besser wird die seit jener Zeit erfundene Beleuchtung mittels elektrischen Glühlichtes, die zweifelsohne bald an die Stelle der gedachten Gaseinrichtung treten wird, funktionieren.

Als weitere Beispiele von Leseaal-Einrichtungen kann auf die Grundrisse der Wiener Kaffeehäuser, die unter c, 2 mitgeteilt sind, hingewiesen, ferner die Ausstattung des Leseaales im *Café Bauer* in Frankfurt a. M. (»Zur Bavaria«, Arch.: *Ravenstein*) kurz geschildert werden. Auch hier bilden kleine runde Marmortische und leichte Rohrstühle den Haupttheil der Einrichtung, damit diese zugleich für

die Benutzung als Kaffee-Saal geeignet erscheint. Besondere Lesetische sind nicht vorhanden, wohl aber ein großer Zeitungschränk von 2,5m Breite und 2,2m Höhe; dieser enthält vier Reihen offener Gefache von ca. 7cm Höhe, in welche die Zeitungsrahmen eingeschoben werden; die Tiefe des Schrankes ist dem gemäß bemessen. Zu unterst an jeder Reihe befindet sich eine verschließbare Schublade. Neben dem Zeitungschränk ist ein kleiner mit Glastüren versehener Bücherschränk, in welchem Adress- und Eisenbahn-Cursbücher, Conversations-Lexica etc. zu finden sind; an den Wänden sieht man Stadtplan, Eisenbahnkarte etc. aufgehängt. Einige Pfeiler Spiegel und Abstellische vervollständigen die Einrichtung. Ein breiter Balcon, der sich vor dem Leseaal auf die ganze Länge desselben hinzieht und mit Blattpflanzen geschmückt ist, dient zum Aufenthalt im Freien³⁹⁾.

3) Restaurations-Saal und Speisezimmer.

Im Restaurant wird während fest gesetzter Stunden theils von einzelnen, theils von mehreren Gästen zugleich, an Tischen von 4, 6 und mehr Personen gespeist. Das Wesentliche der ganzen Anordnung besteht darin, daß die Gäste in der Regel nicht gezwungen sind, an einer langen Tafel neben Fremden Platz zu nehmen, sondern daß der Einzelne nach Belieben sich absondern oder mit Fremden und Bekannten gemeinschaftlich speisen kann. Zu diesem Behufe besteht der Restaurant

73.
Benutzung
und
Raumtheilung.

³⁹⁾ Siehe auch in Abfchn. 3, 4 u. 5 die Leseäle von Hotels, Cur-Häusern, Vereins- und Gesellschaftshäusern etc.

häufig aus mehreren Gasträumen, dem Haupt-Local und einem oder mehreren Zimmern und Cabineten für grössere und kleinere Kreise.

Aus demselben Grunde wird auch das Haupt-Local, der eigentliche Restaurations- oder Speisesaal für den Grosverkehr, gern in einzelne Abtheilungen zerlegt⁴⁰⁾. Diese entstehen in gewissem Grade schon durch die bei grossen Räumen aus constructiven und decorativen Gründen vorkommenden Pfeiler oder Säulenstellungen, noch mehr bei kreuzförmigen oder anderen zusammengesetzten Grundformen des Saales.

Eine weiter gehende Theilung des Locals wird bewirkt durch Anordnung der sog. Kojen, mittels Einziehens von leichten Scheidewänden bis ungefähr in in Kopfhöhe. Sie sind nach vorn entweder ganz offen oder nur durch Zug-Gardirinen geschlossen und gewähren Raum für einen Tisch mit zugehörigen Sitzplätzen. Hierzu dienen gewöhnlich Bänke, deren Rücklehne an den gestemmtten hölzernen Scheidewänden angebracht ist.

Die Grösse dieser Kojen ist so zu bemessen, dass darin 6 bis 12 Personen an einem Tische von entsprechender Grösse Platz nehmen können; bei 0,7 bis 0,9 m Breite des Tisches und 0,6 bis 0,7 m Länge des Sitzplatzes ergibt sich eine Grundfläche von 0,7 bis 0,8 qm pro Person; doch sind die Abmessungen im einzelnen Falle im Plane fest zu stellen.

Die Kojen sind in England in den *taverns* und *coffee-houses* längst allgemein eingeführt, auch in einzelnen Gegenden Deutschlands bekannt, aber erst in neuerer Zeit mehr in Aufnahme gekommen.

Ein altes Beispiel mit kohenartiger Einrichtung ist u. a. die Schifferhalle in Lübeck. Der in Fig. 55 abgebildete Grundriss⁴¹⁾ zeigt die noch aus alter Zeit erhaltene Theilung, welche durch die 1,16 m hohen getäfelten Rücklehnen der Bänke hergestellt ist. Eine besondere Abtheilung bildet das »Aeltesten-Gelage«, das auf einem erhöhten Boden errichtet und mit einer ebenfalls 1,16 m hohen Holztafelung umgeben ist.

In Fig. 56 bis 59 sind mehrere Anordnungen von Kojen dargestellt, die sich hauptsächlich dadurch unterscheiden, dass die Mehrzahl der Gäste mit dem Gesicht, mit dem Rücken oder mit der Seite gegen den freien Raum gewendet ist.

Fig. 56.

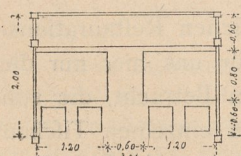


Fig. 57.

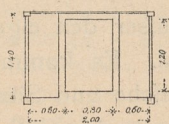


Fig. 58.

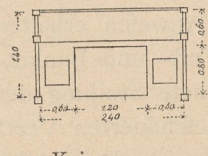
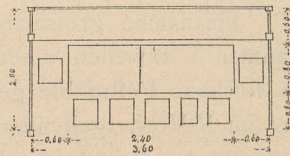


Fig. 59.)



Anordnung von Kojen.

1/125 n. Gr.

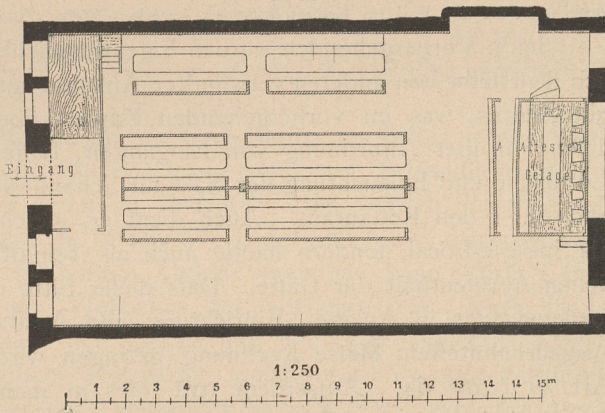
Aehnliche Einrichtungen können in den mit Galerien umgebenen Sälen getroffen werden.

Dies ist der Fall beim grossen Speisesaal (*grand salon*) des *Holborn restaurant* in London. Die

⁴⁰⁾ Vergl. auch Art. 19 (S. 15).

⁴¹⁾ Wir verdanken diese Abbildung Herrn Stadtbauinspector *Schwiening* in Lübeck.

Fig. 55.

Schifferhalle in Lübeck⁴¹⁾.

beiden unteren Ränge des Saales werden durch Doppelfäulen in Compartimente getheilt, welche zum Speifen an einzelnen Tischen dienen und den Gästen eine angemessene Abfonderung gewähren.

75.
Sonder-
zimmer.

Für Gäste, welche ein vollkommenes Ungeförtfein wünschen, dienen die Sonderzimmer und Cabinetes (*chambres séparées*). Diese werden gern in einem anderen Geschofs, als das Haupt-Local, oder im rückwärtigen Theile des Anwesens in demselben Geschofs, überhaupt in abgefonderter Lage angeordnet. Sie sind durch geschlossene, bis zur Decke führende Scheidewände von einander getrennt, von einem Corridor oder Vorplatz aus mittels Thür für sich zugänglich, haben directe Verbindung mit Küche oder Buffet und erhalten zuweilen besonderen Zugang und Treppe. Die Sonderzimmer sind klein, meist nur zum Speifen für zwei oder vier Personen bestimmt, aber elegant und bequem eingerichtet. Sie enthalten einen Speisetisch und Stühle, Sopha oder Fauteuils und Spiegel, ferner einen Abstellfisch. Zur Benachrichtigung der Bedienung ist in jedem Zimmer ein Glockenzug, ein pneumatischer oder elektrischer Zimmertelegraph anzubringen.

Die *chambres séparées* kommen nicht allein in französischen, sondern auch in den Wiener Restaurants, feltener in den deutschen und englischen Localen vor. Fig. 99 (S. 87) zeigt die Anlage einer Anzahl Sonderzimmer im I. Obergeschofs des Etablissements *Sacher* in Wien. Auch in Fig. 97 (S. 86, »Zur Kugel« am Hof in Wien) sind über dem Erdgeschofs in der Oberabtheilung einige Sonderzimmer angeordnet; dasselbe ist der Fall im Arcaden-Café's »Zum Reichsrath« in Wien (Fig. 90, S. 83).

76.
Sonstige
Anordnung.

Im Vorhergehenden wurden Eigenthümlichkeiten des Restaurants, durch welche sich derselbe von anderen verwandten Anlagen unterscheidet, beschrieben. Im Uebrigen gilt Alles, was im vorhergehenden Kapitel über Vertheilung und Aufstellung der Tische, über Anordnung von Eingängen, Buffet- und Schenkraum, über Heizung, Lüftung und Beleuchtung der Säle für Schank- und Speisewirthschaften gesagt wurde, auch für den Restaurant. Auch dient er, gleich jenen, in Deutschland nicht allein als Speise-Local, sondern häufig auch als Trinkstube und Stammkneipe zum behaglichen Aufenthalt der Gäste. Dafs dieser Sitte und den daraus erwachsenden Anforderungen in Anlage, Einrichtung und Ausstattung der neueren Restaurants in ausgedehntestem Mafse Rechnung getragen wird, dies zeigen die Darlegungen in Art. 61 bis 64. Auferdem tritt dies in manchen Einzelheiten insbesondere in der Einrichtung der Schenke etc. hervor.

Es zeigt z. B. der Grundrifs der bereits erwähnten Restauration »Zur Kugel« am Hof in Wien (Fig. 96, S. 86) in der Restaurant-Abtheilung ein besonderes Local für den »Tramway«, d. i. das Kneip-Local einer geschlossenen Tischgesellschaft. Die Schenke hat den Fassaufzug mit »Pipe« zum Schenken von Lagerbier, auferdem aber zwei Aufzüge (für das Erdgeschofs, bezw. für das I. Obergeschofs), durch welche das im Keller verzapfte Pilsner Bier im Glase heraufbefördert wird.

Die Mehrzahl der nachfolgenden Beispiele von Restaurants verdeutlichen zugleich die Einrichtung derselben.

77.
Gesellschafts-
tafeln.

Einzelne grofsartige Anwesen erhalten aufer den eigentlichen Restaurations-Räumen zuweilen einen Fest- und Banket-Saal. Es kommt für uns hier nur die für solche Festmahle geeignete Stellung der Tische und Sitze in Betracht, die von der im Vorhergehenden geschilderten Vertheilung der Gäste an einzelnen Tischen abweicht. Es wird vielmehr, nach Art der in Gasthöfen üblichen *table d'hôte*, an langen Tafeln gemeinschaftlich gespeist. Wenn eine solche Tafel nicht ausreicht, werden zwei und mehr Tafeln parallel oder je nach Umständen in \perp - oder \lrcorner -Form gestellt; letztere haben den Nachtheil, dafs die inneren Ecken zum Sitzen ungünstig und die Gäste an den inneren Seiten des Querarmes von den Längstafeln abgekehrt sind. Häufig werden indess an den Kreuzungspunkten freie Durchgänge gelassen.

Fig. 60.

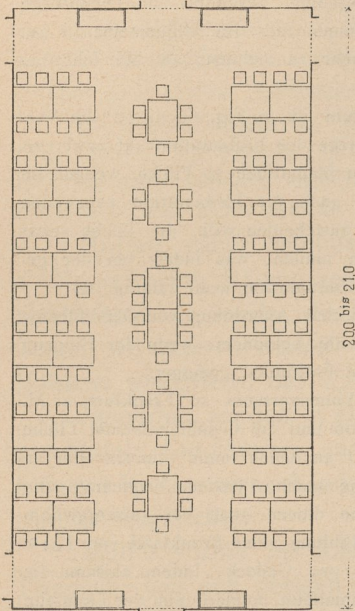
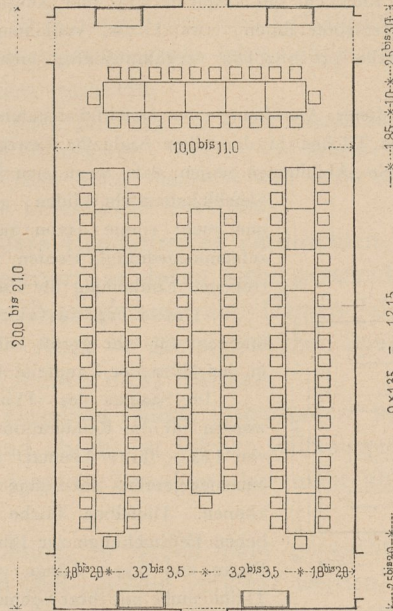
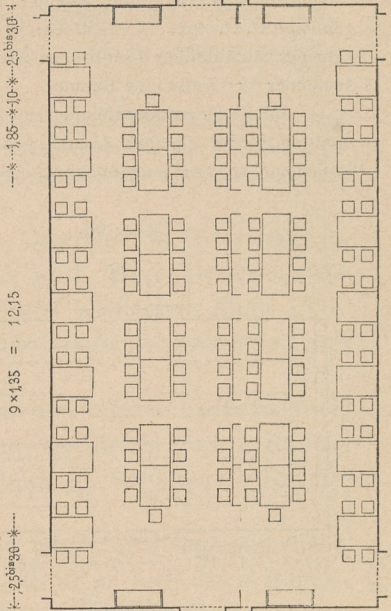


Fig. 61.



1/250 n. Gr.

Fig. 62. 2.



Die Tische in diesen Sälen erhalten eine grössere Breite, als früher angegeben wurde; sie werden 1,0 bis 1,2^m breit, für sehr prunkvolle, mit Tafelauffätzen geschmückte Tafeln wohl noch breiter gemacht. Jedenfalls aber werden die Abmessungen derselben übereinstimmend und in solcher Weise gewählt, daß man sie nach Belieben einzeln gebrauchen oder zu breiten Tafeln vereinigen kann; die Länge des einzelnen Tisches muß daher ein Vielfaches der Sitzlänge sein. Die Tische müssen fest stehen; solche, welche nur zum Speisen und beständig gedeckt benutzt werden, erhalten eine einfache gehobelte Holzplatte, welche mit Filz oder Molton-Tuch überzogen wird; das Geklapper des Tafelzeuges beim Serviren wird dadurch vermieden.

Unter Bezugnahme auf dasjenige, was in Art. 20 (S. 16) über die Stellung der Tische gesagt wurde, ist in Fig. 63 die Anordnung von zwei parallelen Tafeln für Festmahle oder *table d'hôte* abgebildet. Eine geringere Entfernung als 2^m zwischen den Tischen, weniger als 1,25^m Abstand von der Wand und 65^{cm} Sitzbreite sollte nicht genommen werden. Die Tische werden somit je nach ihrer Breite mindestens 3,0 bis 3,2^m von Mitte zu Mitte an einander gereiht, und die Breite des Saales bemittelt sich nach Früherem (Art. 21, S. 17) wie folgt:

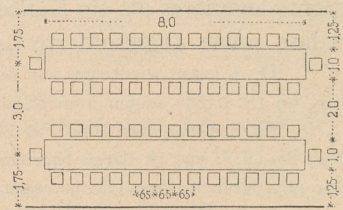
für 2 Tischreihen (3,0 bis 3,2) + 2 × 1,75 = 6,5 bis 6,7^m

» 3 » 2 (3,0 bis 3,2) + 2 × 1,75 = 9,5 bis 10,0^m.

Unter Zugrundelegung der größeren Abmessungen ist in Fig. 61 eine Anordnung der Tische getroffen, die in ähnlicher Weise bei Festmahlen vorzukommen pflegt. Die Abbildung zeigt, daß in einem Saale von 10 × 20^m 125 Personen an drei parallelen Längstafeln und einer Quertafel bequem zusammen speisen können. Der gewählten Eintheilung entsprechend, ist am oberen Ende der Eingang für die Gäste, am unteren Ende oder an einer der Langseiten der Zugang von der Anrichte und dem gemäß an diesen Stellen freier Raum vorgehen. An den Schmalseiten befinden sich auch die Abstellische für die Bedienung.

Zum Speisen sind durchaus gleiche Tische von der doppelten Sitzlänge, hier 1,35^m, im Uebrigen die eingeschriebenen Abstände angenommen. Dies ergibt 1,6^{qm} pro Sitzplatz. Bei sehr breiten Tafeln und noch weiteren Gängen würde für dieselbe Anzahl von 125 Personen ein Saal von etwa 11^m Breite und 21^m Länge zu wählen und somit pro Sitz-

Fig. 63.



1/250 n. Gr.

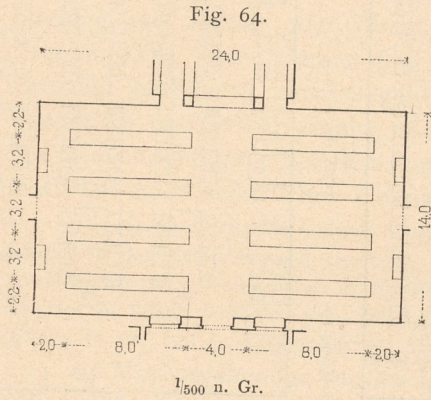
platz rot. 1,8 qm zu rechnen sein. Wenn andererseits die Tische etwas schmaler gemacht, die Sitze mehr zusammengedrängt und weniger Rücksicht auf bequeme Ein- und Ausgänge, Verkehrs- und Dienstwege genommen wird, so reicht ein geringerer Raum, etwa 1,5 qm, vollkommen aus. Im Allgemeinen ist bei geringer abfoluter Größe des Saales pro Sitzplatz verhältnismäßig mehr zu rechnen, als bei sehr bedeutender Größe des Raumes.

In Gegenüberstellung zu dieser Anordnung von Gesellschaftstafeln ist in Fig. 60 u. 62 die Vertheilung der gleichen Anzahl von Tischen in demselben Saale für Zwecke der Restauration auf zwei verschiedene Arten eingezeichnet. Die Abbildungen zeigen, dass, wenn man sämtliche 30 Tische, welche die

Gesellschaftstafeln bilden, auch für Restauration verwenden und nicht einige davon ausscheiden will, die Tische etwas zusammengedrängt werden müssen, was indess bei der getroffenen Eintheilung für Restauration wohl zulässig ist.

Die in Fig. 64 skizzirte Anordnung von Gesellschaftstafeln ist für sehr große Säle, besonders, wenn der Eingang in der Mitte der Langseite stattfindet, geeignet.

Im Saalbau des »Palmengartens« zu Frankfurt a. M. werden für die Restauration und die Gesellschaftstafeln Tische von 1,35 × 0,82 m benutzt, an denen somit (einzeln oder an einander gereiht) der Länge nach 2 Personen bequem speisen können. Dieselben Tische dienen auch bei außergewöhnlichen Festlichkeiten zur Bildung einer Prunktafel von 1,35 m Breite und 0,82 m Länge pro Gedeck, indem alsdann die Tische nicht mit ihrer Schmalseite, sondern mit der Langseite an einander gestellt werden.



Bei der Anordnung von Gesellschaftstafeln ist außer den mitgetheilten Gesichtspunkten auch auf die Möglichkeit guter Bedienung durch rationelle Vertheilung der Tische an eine entsprechende Anzahl von Kellnern Rücksicht zu nehmen. Es sollten nach *Guyer*⁴²⁾ nicht mehr als 10 bis 12 Gäste auf einen Diener gerechnet und daher die einzelnen Tafeln für Vielfache dieser Zahl bemessen werden.

Kurze Erwähnung verdient noch der bei englischen Restaurants nicht fehlende *grill-room*. Es ist dies ein Speisezimmer zweiten Ranges, in dem *chops*, *beef-steaks* etc. verabreicht werden, nachdem sie vor den Bestellern auf dem offenen Roß vom Koch gebraten worden sind.

Der Bratroß ist der Stolz des Koches, das Glanzobject des Restaurants. Es ist ein Bauwerk für sich, das am einen Ende des Locals errichtet zu werden pflegt, nur wenig über die Schornsteinwand vorspringt und fast bis zur Decke reicht. Die Bratroßkammern sind von blankem Stahl; der ganze übrige Aufbau ist aus Kacheln oder Fayencen und meist von großem Reichthum in Form und Farbe.

4) Damen- und Conversations-Salon.

Der Damen-Salon wird nicht ausschließlich von Damen besucht; er ist vielmehr nichts anderes als ein Kaffee-, bzw. Speise-Salon, in dem nicht geraucht wird. Er erhält daher eine abgeforderte Lage, gleicht aber ersterem in Anordnung und Einrichtung.

Es kann wiederum auf die Wiener Anlagen als Muster verwiesen werden. Fig. 92 (S. 84) u. Fig. 99 (S. 87) zeigen hinsichtlich der dem Damen-Salon angewiesenen Lage die übliche Disposition.

Im *Restaurant Helms* in Berlin dient die Conditorei zugleich als Damen-Salon und Lesezimmer; in Fig. 85 (S. 79) ist deren Einrichtung angegeben; ein besonderer Eingang führt von außen in den Salon, der mit der Kaffeeküche in unmittelbarer Verbindung steht.

In Cur- und Gesellschaftshäusern, in Hotels etc. werden die Damen- und Conversations-Zimmer ähnlich wie die Salons in größeren herrschaftlichen Wohnhäusern behandelt, also mit Luxus-Möbeln, insbesondere mit bequemen Polsterseffeln, Rundsitzen etc. ausgestattet.

⁴²⁾ GUYER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart. Zürich 1874. S. 189.

78.
Grill-room.

79.
Bedeutung.

5) Rauchzimmer.

Das Rauchzimmer ist in Kaffeehäusern und Restaurants höchst selten, mit Ausnahme der englischen Anlagen, wo es nie fehlt; anderwärts wird in den meisten Kaffee- und vielen Speisefälen geraucht.

80.
Vorkommen.

Die Tabaks-Collegien der guten alten Zeit, in denen Staatsmänner, Offiziere und Gelehrte ihre Pfeife rauchten, die Tabagien, in denen Bürger, Matrosen und Arbeiter einzukehren pflegten, sind nicht mehr vorhanden und auch nicht mehr nöthig; denn alle Welt raucht heutzutage, und die Kaffeehäuser und Schank-Localen bieten mehr als ausreichenden Ersatz dafür.

Anstatt daher besondere Rauchzimmer einzurichten, werden, in so weit es nöthig erscheint, Räume reservirt, in denen nicht geraucht wird. Dazu dienen, wie bereits erwähnt wurde, die Conversations- und Damen-Salons, wohl auch die Conditorei, wo diese vorkommt. Auch in den eigentlichen Speise-Salons ist, während der Mahlzeit wenigstens, das Rauchen nicht statthaft.

Immerhin werden in einzelnen Fällen, insbesondere in den offenen Gasträumen von Hotels, Cur-Häusern und überhaupt solchen Bauanlagen, bei denen zwar ein Kaffeehaus und Restaurant vorhanden, das Rauchen aber nicht üblich ist, besondere Rauchzimmer eingerichtet.

Musste vorhin für Räume, in denen nicht geraucht wird, eine angemessene Trennung von den übrigen Gasträumen verlangt werden, so ist es hier das Rauchzimmer, das eine möglichst isolirte Lage gegen die meisten anderen Säle erhalten muß. Häufig wird es mit dem Billard-Saal vereinigt.

81.
Lage und
Einrichtung.

Für die Einrichtung des Rauchzimmers dienen vor Allem bequeme Sitzmöbel: Divans, Bänke, Lehnstühle und zuweilen besondere kleine Rauchstühle mit niedrigen Armlehnen; sodann kleine runde und eckige Tische, wohl auch Spieltische, da das Rauchzimmer nicht selten als Spielzimmer benutzt wird. Zum Zweck kräftiger Ventilation werden gern Heizkörper (Ofen oder Kamin) mit offener Feuerung angewendet. In Ermangelung derselben ist für wirksame Dunstabzüge, außerdem für geeignete Lüftungsvorrichtungen im oberen Theile der Fenster zu sorgen. In englischen Rauchzimmern sind, unbeschadet des nie fehlenden Kamins, die Sonnenbrenner sehr beliebt.

Für die Ausstattung des Rauchzimmers sind immer solche Stoffe zu wählen, die vom Rauche wenig angegriffen werden und leicht zu reinigen sind. Es sind deshalb dunkle Holzpaneele für den unteren Theil der Wände, Ledertapete für den oberen Theil zu empfehlen. Auch die Decke dürfte am zweckmäßigsten getäfelt oder mit waschbarem Anstrich versehen sein. Für die Möbel, gleich wie für die Thüren, Paneele etc. wird gern dunkles Holz (Nußbaum oder Eiche), für die Ueberzüge der Sitze am besten Saffian-Leder, Ledertuch oder Rosshaar verwendet. Auch bloße Rohr- oder Holzsitze kommen vor. Die Ueberzugstoffen anzupassende Drapirung der Fenster kann sich auf den oberen Theil beschränken.

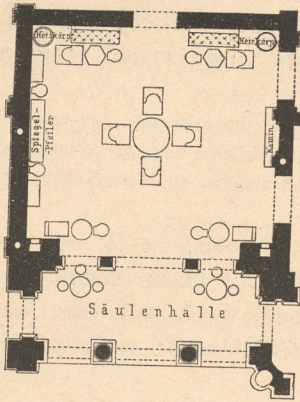
82.
Ausstattung.

Als Beispiel für die Einrichtung eines Rauchzimmers wird in Fig. 65 das des Hotels »Frankfurter Hof« in Frankfurt a. M. mitgetheilt.

83.
Beispiele.

Der Raum steht mit der vorgelegten offenen Bogenhalle durch die mittlere Glastür in Verbindung; man hat von dieser Seite den Ausblick auf Garten und Straße; von den drei übrigen Seiten ist das Zimmer durch Corridore und Vestibule begrenzt. In der Mitte ein größerer runder Tisch, an den Fenstern 2 kleinere runde, vor der Rückwand 2 sechseckige Tische, an den beiden Scheidewänden 2 Spieltische links und rechts von einem Pfeilertisch mit Spiegel, gegenüber der Marmorkamin in *verde antico*, dazu 2 Sophas, 6 große bequeme Armstühle, 2 solche ohne Arme, 6 kleine Rauchstühle, mit graugrünem Saffian überzogen, bilden die Möblirung. Das Holzwerk ist Nußbaum mit schwarzer Einlage; Decke und Decken-

Fig. 65.



Rauchzimmer im Hotel »Frankfurter Hof« zu Frankfurt a. M.

1/250 n. Gr.

Arch.: Mylius & Bluntschli.

gefims sind ähnlich behandelt. Die Wandtäfelung reicht bis zur Höhe der Thürverdachungen; darüber ist mattgrüne Tapete.

Das Rauchzimmer dient hier zugleich als eine Art Gesellschaftszimmer für Herren. Für Kaffeehäuser oder Restaurants aber wird die Raumausnutzung eine ausgiebigere sein müssen.

Geeignete Beispiele dieser Art gewähren namentlich die englischen Kaffeehäuser und Restaurants, bei denen das Rauchzimmer eine gröfsere Bedeutung gewinnt, als bei unseren Anlagen.

Im *Criterion* zu London (siehe Fig. 103, S. 91) dient der im hinteren Theile des Buffet-Saales gelegene Raum als Rauchzimmer. Es liegt um eine Anzahl Stufen höher, als jener, und steht sonst mit keinem anderen Raume in Verbindung. Letzteres ist auch in anderen englischen Gaft-Localen zu beobachten (siehe Fig. 47, S. 43).

Dagegen zeigt der *Holborn restaurant* in London (vergl. Art. 133, S. 92) die eigenartige Einrichtung, dafs der oberste Rang des mit Galerien umgebenen grossen Saales als *coffee and smoking balcony* dient.

6) Billard-Zimmer.

Das Billard-Zimmer fehlt heute fast in keinem bedeutenderen Café, Gaft- oder Gesellschaftshaus und nimmt unter den Räumen dieser und verwandter Gebäude-Anlagen immer einen hervorragenden Rang ein.

Das Billard-Spiel soll zwar nach *Montfaucon* in Italien entstanden sein, ist aber von Frankreich aus vor oder mit Beginn des XVII. Jahrhunderts in den anderen Ländern Europas eingeführt worden.

Dafs es um diese Zeit schon in England in der vornehmen Welt wohl bekannt gewesen sein mufs, beweist der unten ⁴³⁾ angeführte Anachronismus, den *Shakespeare* in *Antonius und Cleopatra* (Act 2, Sc. 5) der Königin von Aegypten in den Mund legt.

Im Laufe der Zeit und insbesondere in den letzten Jahrzehnten ist das Billard-Spiel immer allgemeiner und an vielen Orten, selbst für die unteren Volksklassen, zum Bedürfnifs geworden.

Es giebt Locale, die vorzugsweise wegen ihrer Billards, deren 20 und mehr zuweilen in einem Saale stehen, besucht werden, andere, in denen bei der Nachfrage nur eines kleinen Theiles der Gäste ein einziges Billard völlig ausreicht. Im ersteren Falle ist der Billard-Saal der Hauptraum, dem man die günstigste, am leichtesten zugängliche Stelle im Plane anweist; im zweiten Falle wird man ihn so zu legen suchen, dafs man in den übrigen Sälen möglichst wenig vom Spiel gestört wird.

Es ist nicht allein das Geklapper der Bälle, es ist auch das mehr oder weniger ungebundene Gebahren der Billard-Spieler, das eine gewisse Abfonderung rätlich erscheinen läßt. Denn man scherzt und lacht im Billard-Saal; man applaudirt und kritisiert jeden glücklichen und unglücklichen Stofs; im Eifer des Spieles wird disputirt und gelärmt; kurz Spieler und Zuschauer beanspruchen ein freies Sichgehenlassen, das nur bei angemessener Lage des Billard-Saales statthaft erscheint.

Aus diesen Gründen wird das Billard-Zimmer oft in einen besonderen Gebäudeflügel verlegt. Dieselben Rücksichten oder auch örtliche Umstände veranlassen nicht selten die Anordnung in einem Obergeschofs. Die gewöhnliche Lage des Saales, insbesondere für eine gröfsere Zahl von Billards, ist naturgemäfs im Erdgeschofs; die Lage im Sockel- oder Kellergeschofs mufs, schon wegen der Schwierigkeiten, welche die Beschaffung ausgiebiger Tageserhellung verurfacht, als ungeeignet be-

⁴³⁾ *Cleopatra*: Give me some music; music moody food,
Of us that trade in love;

Attendant: The music, ho!
Cleopatra: Let it alone; let us to billiards!

Cleopatra: Gebt mir Musik; Musik ist Geistespeife,
Uns, die um Liebe feilschen;

Diener: Musik herbei!

Cleopatra: Läßt es nur sein; wir woll'n zum Billard!

84.
Historisches.

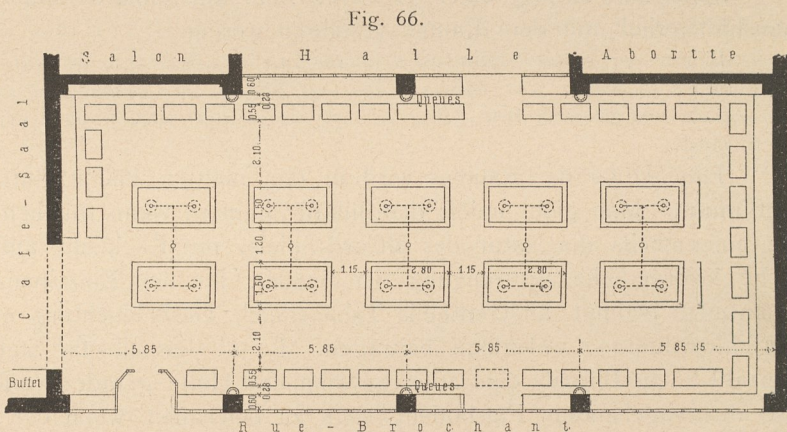
85.
Lage.

zeichnet werden. Nichts desto weniger können örtliche Umstände (z. B. beim B Billard-Saal des *Grand Hotel* am Alexander-Platz in Berlin) und besonders der Grundd, das das Local vorzugsweise Abends benutzt wird, zu dieser Anordnung Veranlassung geben.

Das Raumerfordernis richtet sich nach Zahl, Gröfse und Stellung der Bi Billards. Neben den neueren Billards für das Carambole-Spiel kommen nicht selten noch diejenigen älterer Construction mit 6 Taschen vor. Letztere, besonders die in England gebräuchlichsten, haben bis zu 3,6^m Länge und 1,85^m Breite; die Carambole-B-Billards wechseln von 2,30 × 1,30^m bis 2,80 × 1,55^m, sie bilden, innerhalb der Banden gemessen, ziemlich genau ein doppeltes Quadrat⁴⁴). Die Höhe beträgt 85 bis 87^{cm} vom Fußboden. Als Abstand von der Wand, von Säulen oder anderen zur Anlage und Einrichtung des Raumes gehörigen Gegenständen ist mindestens 1,3,3^m, als Entfernung zweier Billards von Kante zu Kante äußersten Falles nach der r Langseite 1,0^m, nach der Schmalseite 1,2^m zu rechnen.

Es sind dies allerdings Minimalmaße, und die große Knappheit dieser Abstände wird mit der Bemerkung erklärt, daß gute Spieler einander nicht hinderlich sind. In der That finden sich in Paris, wo das Billard-Spiel besonders gepflegt wird, die Billards nicht selten in ähnlichen Entfernungen aufgestellt.

Fig. 66 zeigt z. B. die Einrichtung des Billard-Saales im *Café du libre échange* an der *avenue de Clichy* in Paris⁴⁵) mit 10 Billards. Diese sind an den Langseiten 1,2^m, an den Schmalseiten sogar nur 1,15^m von Kante zu Kante aufgestellt; der Abstand bis zu den Marmortischen längs der Wände ist sehr reichlich bemessen. Je 2 Billards werden mittels eines zweiarmligen Leuchters erhellt; an jedem Arme hängen, wie im Grundrisse angedeutet, zwei Lampen; in der Mitte darüber ist je eine Control-Uhr angebracht⁴⁶). Die Queues-Ständer sind im Plane besonders gekennzeichnet.



Vom *Café du libre échange* in Paris⁴⁵). — 1/250 n. Gr.

So geringe Entfernungen zwischen den Billards dürften indess nach unseren deutschen Gewohnheiten kaum zulässig, vielmehr mit Rücksicht auf die große Mehrzahl der Spieler an den Langseiten auf 1,5^m, an den Schmalseiten, wo sich die Billard-Spieler benachbarter Billards am häufigsten begegnen, auf 1,8 bis 2,0^m auszudehnen sein. Der in Fig. 66 angeordnete Abstand von 2,1^m zwischen den Billards und den Marmortischen längs der Wände ist vollkommen ausreichend.

Hiernach dürfte für die Aufstellung eines Billards, je nach dessen Gröfse, ein Raum von mindestens 4,5 bis 5,0^m Breite auf 5,5 bis 6,5^m Länge erforderlich sein.

⁴⁴) J. B. Dorfelder in Mainz fertigt z. B. Billards in folgenden Gröfen:

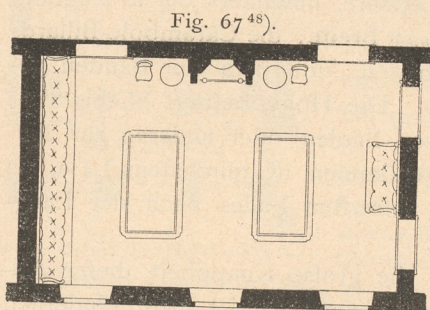
Äußerer Maß:					Innerer Maß:							
Länge:	2,30	2,40	2,50	2,60	2,75	Met.	2,00	2,10	2,20	2,30	2,45	Met.
Breite:	1,31	1,36	1,41	1,46	1,535	"	1,01	1,06	1,11	1,16	1,235	"

⁴⁵) Nach einer von Herrn Architekt G. Mohr in Paris freundlichst mitgetheilten Handskizze.

⁴⁶) Siehe auch den Grundriß des *Café du globe* zu Paris in Fig. 106 (S. 93).

Bei Anordnung von 2 und mehr Billards sind Breite oder Länge, bezw. beide Abmessungen des Saales um die Axenweite der Billards, also für Carambole-Billards um 2,8 bis 3,0 m, bezw. 4,0 bis 4,5 m zu vermehren. Dabei ist indess der Platz für Zuschauer beim Spiel, für Sitze und andere Einrichtungsgegenstände nicht berücksichtigt. Es sollte deshalb der Raum nach der einen oder der anderen Richtung

entsprechend vergrößert werden, wobei für bequeme Wandbänke mit Tritstufe eine Tiefe von 80 bis 90 cm anzunehmen ist ⁴⁷⁾.



Nach diesen Angaben ist das Raumerfordernis im einzelnen Falle leicht zu ermitteln. Werden für das Beispiel in Fig. 67 zwei Billards von $2,75 \times 1,54$ m, der Abstand zwischen beiden zu 1,80 m, der freie Spielraum ringsum zu 1,35 m Breite, die Sitze an den beiden Schmalseiten zu 90 cm Tiefe und der Vorsprung des Kamins an der Mittelwand zu 65 cm angenommen, so be-

rechnet sich die Länge des Saales auf 9,4 m, die Breite desselben zu 6,1 m.

Bei Einrichtung einer größeren Zahl von Billards muß natürlich möglichst haushälterisch mit dem Raume verfahren werden.

Einer der größten Billard-Säle ist zur Zeit in einem Café der *rue Rambuteau* zu Paris mit 24 Billards zu finden. Das frühere *Grand Café Parisien* am Château d'eau zu Paris, das durch seine Decoration und glänzende Beleuchtung zu Ende der fünfziger Jahre berühmt war, enthielt einen Saal mit 22 Billards.

Die Höhe des Raumes wird in den meisten Fällen durch die Geschosshöhe bestimmt. Man giebt indess den Billard-Zimmern wenn thunlich eine größere Höhe, da einestheils die Natur des Billard-Spiels, mit Rücksicht auf die dabei erforderliche körperliche Anstrengung der Spieler, für den Einzelnen ein größeres Luftquantum bedingt, anderentheils Tabaksrauch, Gasbeleuchtung etc. zur raschen Luftverschlechterung wesentlich beitragen. Es ist deshalb für Säle mit einer großen Anzahl von Billards eine aufsergewöhnliche Höhe geradezu erforderlich und, selbst bei durchgehendem Fußboden, leicht zu beschaffen, wenn der Saal nicht überbaut ist oder durch zwei Geschosse geht. Erstere Anordnung gewährt auch den Vortheil, Deckenlicht geben und leicht Vorkehrungen zu kräftiger und rascher Lufterneuerung treffen zu können.

Es kann hier gleich auf diese beim Billard-Saal besonders wichtigen Momente eingegangen werden. Man denke sich einen Raum, mit einer verhältnismäßig großen Zahl von Personen, die erhitzt und aufgeregert vom Spiel sind, so ist offenbar, daß einestheils Zugluft sehr schädlich, anderentheils reichliche Lufterneuerung unbedingt nöthig ist. Die Einrichtungen für Lüftung und Heizung müssen derart sein, daß sie den äußersten, in Art. 25 (S. 19) geltend gemachten Ansprüchen genügen. Es mag hinzugefügt werden, daß behufs wirksamer Anfaugung der Abluft die Anordnung einer offenen Kaminfeuerung zu empfehlen ist. Daß außerdem Einrichtungen für genügende Erwärmung der Zuluft getroffen sein müssen, bedarf keiner Ausführung. Es ist schwierig, den richtigen Wärmegrad der Luft zu treffen und zu unterhalten, da naturgemäß die Spielenden zwar empfindlich gegen Zugluft,

47) Ueber Construction und sonstige Einzelheiten der Billards siehe die Zeitschrift: Das Billard mit Sport-Nachrichten. Red. von M. SCHWENK. Mainz. Erscheint seit 1882.

48) Nach: *Revue gén. de l'arch.* 1863, Bl. 29.

doch aber eine niedrigere Temperatur, als die Zuschauenden verlangen. Indes dürften 17 Grad C. mit 50 bis 60^{cm} Eintrittsgeschwindigkeit der Luft passend sein.

Für das Billard-Spiel ist helles, aber ruhiges und gleichmäßiges Licht erforderlich. Auch soll es möglichst frei von störenden Schattenwirkungen auf Billard-Kugeln, Queues etc. sein.

Unstreitig erfüllt bei natürlicher Erhellung das Deckenlicht diese Bedingungen am vollkommensten. Bei Sälen mit einer großen Anzahl von Billards ist es es denn auch für die Benutzung bei Tage unentbehrlich. In anderen Fällen wird man meist auf Seitenlicht angewiesen sein. Die Größe der Glasfläche hängt nach Früherem (vergl. Theil IV, Halbbd. 1, Art. 96, S. 95) von örtlichen Umständen, insbesondere davon ab, ob das Licht völlig frei oder durch hohe Gebäudetheile und andere Gegenstände der Umgebung beeinträchtigt wird.

Bei ungehemmtem Deckenlicht ist für ein Billard eine Lichtfläche von gleicher Ausdehnung wie dieses, bei zwei und mehreren Billards ein entsprechend größeres Oblongum anzuordnen; die runde Form der Oeffnung ist unzweckmäßig. Am besten ist es, wenn das Deckenlicht über sämtliche Billards, die darauf angewiesen sind, hinweg geführt wird⁴⁹⁾. Ein Uebermaß an Lichtfläche schadet nicht, wenn nur behufs Dämpfung der lothrechten Lichtstrahlen die Deckenöffnung mit mattem Glas (auch Cathedralglas wird zuweilen angewendet), nöthigenfalls noch mit Zug-Gardinen versehen wird. Selbstredend dürfen die anderweitigen bei Deckenlichtern erforderlichen Vorkehrungen (siehe hierüber: Theil III, Bd. 2, Abth. III, Abchn. 2, 2, Kap.: Verglaste Decken und Deckenlichter) nicht fehlen.

Beim Billard-Saal des Arcaden-Cafés in Wien (Fig. 95, S. 85) dient der Umgang um das Dachlicht und der dort angegebene Schacht sowohl zum Schneeabwurf, wie auch zum Reinigen des Glasdaches und der gegen den Dachraum gewendeten Fläche der eigentlichen Glasdecke.

Das Seitenlicht ist in möglichster Höhe und in reichlichem Maße, wo es möglich an den beiden Langseiten, einzuführen. Auch hier ist zu große Helligkeit kaum zu befürchten. Werden die Lichtstrahlen von der Umgebung reflectirt, so sind wiederum die Fenster Scheiben, insbesondere die unteren Reihen derselben, zu blenden.

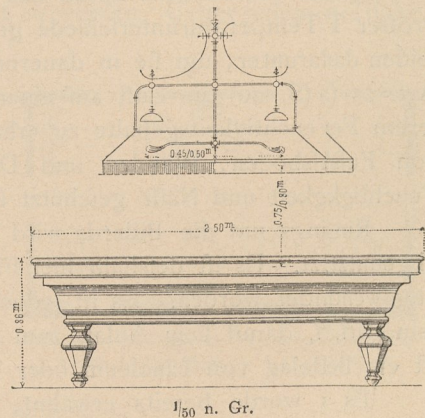
Die künstliche Beleuchtung wird in der Regel noch durch Gaslicht bewerkstelligt. Es genügen 2 Flammen für jedes Billard, wenn dieses das Maß von ca. 2,5 auf 1,4^m nicht überschreitet. Die Flammen werden in der Höhe von 75 bis 85^{cm} über der Spielfläche angebracht und mit Blechschirmen, die zuweilen mit Tuch behangen werden, versehen.

Die Flamme soll von der Mitte des Billards ein Fünftel der ganzen Länge, also (nach Fig. 68) 45 bis 50^{cm}, nach rechts und links Abstand haben. Die hier abgebildete, einschirmige Lampe⁵⁰⁾, deren Flammen etwas nach abwärts gerichtet sind, gewährt den Vortheil, keinen Schatten auf die Spielfläche zu werfen und diese vollständig zu erhellen.

In England pflegt man 4- und 6-flammige Lampen, nicht selten sogar 6 Gruppen von je 3 horizontal gegen einander gerichteten Flämmchen (Fig. 69, bei c) zu benutzen, was theilweise durch die kolossale Größe der englischen

88.
Erhellung.

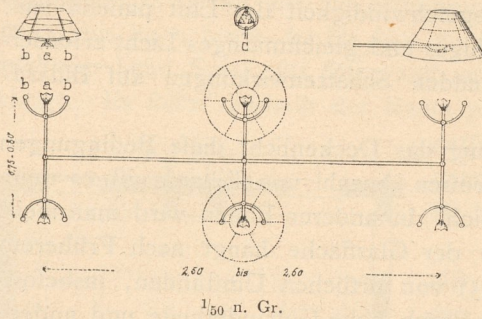
Fig. 68.



⁴⁹⁾ Siehe Grundriss und Querschnitt vom *Café du globe* zu Paris in Fig. 106 u. 107 (S. 93).

⁵⁰⁾ Von J. B. Dorfelder in Mainz.

Fig. 69.



Billards begründet ist. Hierbei werden die Flammen etwa 90 cm über der Spielfläche und in Abständen von ungefähr 50 cm vom Billard-Rand angebracht.

In Fig. 69 bezeichnet *a* die Flamme, *b* den Bügel zum Aufstecken des Drahtgestelles, an dem auf jeder Seite ein Dorn zum Einstecken des letzteren angebracht ist. Darüber kommen Papierchirme.

Es kann nicht ausbleiben, daß in Billard-Saal in Folge der Nothwendigkeit der Benutzung einer großen Anzahl Gasflammen, selbst abgesehen von der raschen

Luftverschlechterung, eine fast unerträgliche Hitze herrscht. Es ist deshalb aus sanitären Gründen ganz besonders im Billard-Saal die elektrische Beleuchtung angezeigt und auch da und dort bereits eingeführt worden.

So z. B. im Arcaden-Café an der Universitätsstrasse in Wien (Arch.: Tischler), wo außer den Straßenhallen nur der Billard-Saal mit Bogenlichtlampen erhellt ist; die Höhe beträgt (Fig. 95, S. 85) 7,4 m bis zum Deckenlicht. Auch im Café Krasnapolsky zu Amsterdam ist der Billard-Saal mit Bogenlicht erhellt.

Der Billard-Saal des Club-Hauses der »Reffource« in Berlin wird mit elektrischem Glühlicht erhellt. Eben so ist in den Billard-Sälen des Café Bauer und der »Kaiferhallen« unter den Linden in Berlin die Beleuchtung mit Edison-Glühlichtern eingeführt worden. Bei Glühlicht-Erhellung sind die Lämpchen in solcher Höhe anzubringen, daß man nicht Gefahr läuft, sie mit dem Queue zu zertrümmern.

Das Spiel erfordert möglichste Unbeweglichkeit des Billards, Sicherung gegen Erschütterungen und Schwingungen des Fußbodens. Bei der Lage des Saales im Erdgeschoß werden deshalb zuweilen besondere Fundamentpfeiler, die zur Aufstellung der Billards dienen, aufgeführt. Dies erscheint indess, bei sonst guter Construction, nicht erforderlich. Bei Anordnung des Raumes in einem Obergeschoß ist unter allen Umständen dem Gebälk eine angemessene Stärke zu geben, außerdem durch geeignete Construction für möglichste Uebertragung der ungleichförmigen Belastung, verursacht durch die Billards, so wie eine nach Umständen beträchtliche Anzahl von umstehenden Personen zu sorgen, um dem Fußboden die nöthige Stabilität zu verleihen. Für ein englisches Billard erster Größe sind 1000 bis 1200 kg, für ein Carambole-Billard 400 bis 500 kg Belastung zu rechnen.

Das Billard wird durch das Eindringen von Feuchtigkeit und die Wirkungen großer Temperaturunterschiede geschädigt; Gummibanden, Holzwerk, Queues etc. leiden darunter; um sie in dauernd gutem Zustande zu erhalten, ist nicht allein nach Art. 25 (S. 20) die Luft auf einem möglichst gleichmäßigen Wärmegrad und mittlerem Feuchtigkeitsgehalte zu erhalten; sondern es ist vor Allem bei Construction von Fußboden, Wänden und Decke darauf zu achten, daß der Raum gegen Feuchtigkeit und Nässe geschützt sei.

Rings um die Billards wird der Boden stark begangen und somit am meisten abgenutzt. Es ist deshalb hier Fliesenboden vorgeschlagen und in einzelnen Fällen angewendet worden. Es ist jedoch ein guter Dielenboden, der nur leicht gebohrt sein darf, damit kein Anlaß zum Ausgleiten gegeben wird, vorzuziehen. Am besten ist ein Belag von Linoleum oder Teppichläufern rings um das Billard.

Es wurde bereits erwähnt, daß bei Bemessung von Form und Größe des Raumes auch Platz für Zuschauer und die nöthigen Einrichtungsgegenstände zu schaffen ist. Ein oder zwei bequeme Sitzbänke in Rohrgeflecht oder Lederpolsterung mit

Rücklehne sollten in einem wohl eingerichteten Billard-Saal nie fehlen (Fig. 67). Als geeigneter Platz für die Aufstellung derselben dienen zuweilen erkerartige Erweiterungen des Saales in Form eines Halbkreises, Polygons etc., welche öder in der Hauptfäche rechteckigen Grundform angefügt sind. Die Bänke stehen auf einer Estrade, die um eine oder zwei Stufen gegen den Boden des übrigen Raumes erhöht ist. Auch kleine Tische und Stühle können, meist in den Fensternischen oder an sonst geeignetem Orte, aufgestellt, Queues-Gestelle, Zeigertafeln für jedes Billard und mindestens eine Uhr theils frei stehend, theils an den Wänden angebracht werden. Dient das Billard-Zimmer zugleich als Spielzimmer, so vervollständigen Spieltische, Schachbrett etc. das Mobiliar. Die Wände pflegt man bis Brüstungs- oder Kopfhöhe mit Holzpaneelen, darüber mit Ledertapete zu bekleiden oder, je nach dem herrschenden Geschmack, mit decorativen Malereien zu versehen. Die Decke — mit oder ohne Deckenlicht — erhält eine entsprechende Behandlung, wobei eine nicht zu dunkle, im Ganzen eher helle Farbentimmung als angemessen bezeichnet werden kann.

Nicht zu vergessen ist noch ein kleiner Raum für eine Wasch-Toilette, mit je einem Becken auf 2 bis 3 Billards, der in nächster Nähe des Billard-Saales anzuordnen ist. Weniger passend ist die Einrichtung von Wasch-Toiletten im Zimmer selbst. Die Nähe der Aborte ist erwünscht.

Außer den in Fig. 66 u. 67 abgebildeten Beispielen mag auf eine Anzahl der nachfolgenden Grundrisse von Kaffeehäusern, Restaurants etc., in denen das Billard-Zimmer vorkommt, verwiesen werden⁵¹⁾.

7) Spielzimmer.

Befondere Räume für Kartenspiel, Schachspiel etc. kommen in den Wiener Kaffeehäusern vor (siehe Fig. 90 bis 96). Anderwärts dient meist das Billard- oder das Rauchzimmer, wohl auch der Kaffeesaal zugleich als Spielzimmer. Doch ist die Wiener Einrichtung, da sie den Interessen und Neigungen aller Gäste Rechnung trägt, entschieden vorzuziehen; sie ist auch in manchen Gebäuden, welche mit den hier betrachteten verwandt sind (z. B. Cur-Häuser, Vereinshäuser etc.), anzutreffen.

Zum Kartenspiel dienen quadratische Tische von 84 bis 88cm Seitenlänge und 75 bis 77cm Höhe, deren Platte nicht selten zum Zusammenlegen in der Mitte eingerichtet und in der Regel mit Tuch überzogen ist. An jedem Tische müssen vier Spieler und um denselben auch einige Zuschauer Platz nehmen können. Für je zwei Spielende pflegen kleine Abstellische eingereiht zu werden. Ueber jedem Tische ist eine Flamme mit Reflector anzubringen.

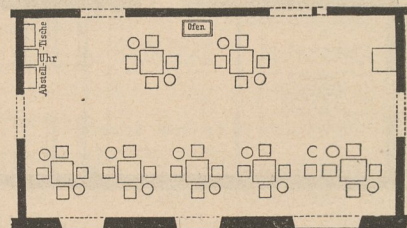
Für das Schachspiel kann man kleinere Tische, auf deren Platte zuweilen die Schachbretttheilung eingelegt ist, benutzen. Domino wird auf glatten, polirten Holz- oder Marmortischen gespielt.

Raumerfordernisse und Eintheilung sind nach obigen Angaben leicht zu treffen, im Uebrigen aus Fig. 70 und aus den Beispielen unter c, 2 ersichtlich. Die sonstigen Anforderungen stimmen im Wesentlichen überein mit denen des Rauchzimmers.

90.
Vorkommen.

91.
Einrichtung.

Fig. 70.



Spielzimmer im Hause der »Vereinigeten Gesellschaft« zu Darmstadt. — 1/250 n. . Gr.

⁵¹⁾ Vergl. auch: *As to the construction of billiard-rooms.* *Builder*, Bd. 32, S. 720.

DALY, C. *Une salle de billard.* *Revue gén. d'arch.* 1863, S. 63.

Billiard-room, Court-Green, Streatham. *Building news*, Bd. 31, S. 544.

8) Wafchzimmer, Aborte und Piffoirs.

92.
Wafchzimmer.

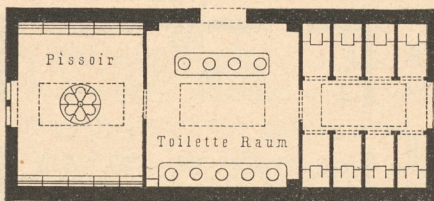
Ein Wafchzimmer follte weder in der Herren- noch in der Damenabtheilung fehlen. Es empfiehlt fich, daffelbe mit Aborten und Piffoirs in der Weife zu vereinigen, dafs die Vorräume der letzteren mit Wafch-Einrichtungen verfehen werden. Der Eingang zu Aborten und Piffoirs darf nur durch diefe Wafchzimmer stattfinden. Die Gröfse des letzteren ift nach der Zahl der erfteren zu richten, und zwar erhält es ungefähr diefelbe Grundfläche, wie Aborte und Piffoirs zufammen. Bei den kleinfte Anlagen ift je ein Wafferbecken für die Herren- und Damenabtheilung ausreichend. Nach Bedarf find zwei und mehr Becken zu rechnen. Das Wafchzimmer enthält aufser dem Wafchbecken mit Unterfatz einen Spiegel, Handtuchftänder, Kleiderhalter und einige Stühle. Es dient zugleich als Wartezimmer eines Dieners oder einer Dienerin, die zur Bequemlichkeit der Gäfte und zur Reinhaltung der Wafch-Einrichtungen und Aborte hierher beordert find. Sehr zweckmäfsig find die in Theil III, Bd. 5, Art. 94 (S. 75) befchriebenen Kippbecken von *G. Jennings* mit Marmorplatten und fchrankförmigem Unterfatz. Auf die Einrichtung diefer und anderer Wafch-Toiletten, auf Warm- und Kaltwaffer-Zuführung und Entwässerung braucht hier eben fo wenig eingegangen zu werden, als auf die bezüglichlichen Einzelheiten für Aborte und Piffoirs.

93.
Aborte.

Zu demjenigen, was über die Lage, Anordnung und Einrichtung von Aborten und Piffoirs in Art. 30 (S. 25) bereits gefagt wurde, mag hinzugefügt werden, dafs alles Mifsftändige der Anlage und Einrichtung hier mit um fo größerer Sorgfalt zu vermeiden ift, als die Anforderungen der Gäfte weiter gehende find, als dort. Wenn fomit auch alle fanitären Bedingungen bei den Aborten volksthümlicher Schank- und Speife-Localen in demfelben Mafse zu erfüllen find, wie bei Luxusanlagen diefer Art, fo wird doch namentlich die Ausstattung bei diefen eine beffere und elegantere fein. Für die Bekleidung der Wände werden häufig polirter Marmor, glafirte Kacheln, Holztafelung, für den Bodenbelag Fliefen, Marmor-Mofaik und an befonders exponirten Stellen wieder Asphalt, zuweilen Linoleum verwendet. Für die Aborte und Piffoirs werden die vollkommenften Einrichtungen, die allen Anforderungen der Bequemlichkeit entfprechen, gewählt.

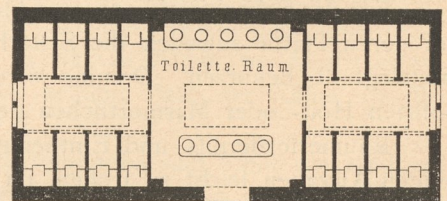
Als Beifpiel einer Anlage für Maffenverkehr wird hier auf Fig. 71 u. 72, im Uebrigen auf die mitgetheilten Grundriffe verwiefen. Die Anfügung eines Garderobezimmers wird im nächften Abfchnitt zur Sprache kommen.

Fig. 71.



für Herren.

Fig. 72.



für Damen.

Aborte mit Toilette-Räumen

 $\frac{1}{250}$ n. Gr.

Die zuweilen vorkommende Vereinigung von Piffoir- und Wafchraum ift nur bei kleineren Anlagen zuläffig und erfordert überdies einen weiteren kleinen Vorraum mit doppeltem Thürverfchlufs.

9) Hauswirthschaftsräume.

Von der rationellen Einrichtung der Hauswirthschaftsräume, insbefondere von derjenigen von Küche und Zubehör, hängt grofsentheils die Leistungsfähigkeit des Geschäftes, also die Möglichkeit vorzüglicher Bewirthung der Gäste ab.

94.
Haus-
wirthschafts-
räume.

Um den vielseitigen Ansprüchen, die an ein grofses Geschäft gestellt wt werden, genügen zu können, sind besondere Arbeitsräume für die einzelnen Zweige des Küchendienstes, ferner zahlreiche Keller, Gewölbe und Kammern für Getränke, Speisen und Vorräthe aller Art erforderlich. Vor Allem sind wieder Anrichte und Hauptküche, Spül- oder Aufwaschraum, Speise- oder Fleischkammer, auch Eiskeller, sodann Vorrathskammer für Eingemachtes, Schinken etc., Gemüsekammer, ferner Vorbereitungsküche, Backstube oder Conditorei, Dessert-Raum, Kaffeeküche, Vorrathsraum für Thee, Kaffee, Zucker etc., Vorrathskeller für Milch und Butter, Silberkammer u. dergl. zu nennen. Ein Aufenthalts- und Esszimmer für Küchen-Chef und Personal vervollständigen die zum Küchendienst gehörige Anlage.

Es wird aus den nachfolgenden Beispielen hervorgehen, wie weit das Erfordernis für die Beschaffung dieser Räume in einzelnen Fällen geht, während man h sich in anderen neben der Kochküche auf einige wenige Neben- und Vorrathsräume beschränken muß. Doch ist es besser, im Theilen und Trennen des Raumes g gehörig Mafs zu halten, als darin durch Beschaffung einer Menge kleiner Locale z zu weit zu gehen ⁵²⁾.

Die Gröfse der Küche, so wie die Ausdehnung jeder einzelnen dazu gehörigen Abtheilung hängt einerseits immer von den Anforderungen an die Leistungsfähigkeit, andererseits vom gegebenen Platze ab. Es läfst sich darüber nur ganz allgemein sagen, dafs sämtliche Hauswirthschaftsräume in entsprechendem Verhältnifs unter einander stehen und mit der Ausdehnung und dem Betrieb der ganzen Anlage übereinstimmen müssen.

95.
Gröfse u.
Zusammen-
gehörigkeit.

Alles, was im vorhergehenden Kapitel (in Art. 32 bis 37, S. 26 b bis 29) über die bauliche und constructive Anlage, Lüftung, Erhellung, Wasserverforgung und Entwässerung von Küche und Zubehör gesagt wurde, gilt auch hier. Werden speciell die Gesichtspunkte bezüglich Lage und Verbindung der Räume auf diese Küchen-Anlagen vollkommener Leistungsfähigkeit angewendet, so ergibt sich, dafs Hauptküche, Spülküche, Bäckerei und Dessert-Raum in unmittelbarer Verbindung mit der Anrichte sein sollten, während dagegen die Speisekammern und andere Arbeits- und Vorrathsräume nicht mit der Anrichte, wohl aber mit der Küche in directem Zusammenhange stehen müssen. Die Kaffeeküche mit zugehörigen Räumen kann an anderer Stelle liegen. Die ganze Anlage soll andererseits so zusammengehalten werden, dafs der innere Betrieb, gleich wie der Verkehr mit der Außenwelt ein einfacher, leicht übersichtlicher, aber vom Verkehr der Gäste völlig getrennter sei.

Es geht daraus hervor, dafs die Anrichte (*office*) zugleich das verbindende und trennende Glied von Küchen- und Gasträumen bildet. Die Anrichte ist gewissermaßen das Vorwerk der ganzen Küchenburg; sie ist, wie bereits erwähnt, nicht allein zur Empfangnahme von Speisen und von den nöthigen Inventar-Gegenständen Seitens der Bedienung, sondern auch als Aufenthaltsort der mit der speciellen Leitung, Aufsicht und Controle des inneren Dienstes betrauten Person bestimmt. An

96.
Anrichte.

⁵²⁾ Vergl.: GUYER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart (Zürich 1874), ein Werk, das für die vorliegenden 3 Kapitel vielfach zu Rathe gezogen wurde.

dieser Stelle muß Alles vorübergehen; von hier aus gelangt man zur Diensttreppe; auch Speifen-Aufzüge, in so weit sie erforderlich sind, werden von hier aus beschickt; Sprachrohre, elektrische und pneumatische Klingelwerke oder einfache Glockenzüge setzen diesen Raum mit Buffets und Speisезimmern in Verbindung.

Hierdurch wird die Ausrüstung der Anrichte bedingt. Als Arbeitsraum der Kellner zum Vorrichten der Bestecke, Gedecke und Platten bedarf sie hauptsächlich geeigneter Tische von der für den Geschäftsbetrieb erforderlichen Länge mit Gefachen, Unterfätzen oder Schränken für Glas, Geschirr und Tafelzeug; für die Controle dient ein Laden- oder Schreibtisch mit Caffé. Dieser ist in solcher Weise zu stellen, daß die Aufsicht führende Person von hier aus den ganzen Betrieb überblicken kann. Der Raum muß somit gut erhellt und gelüftet, trocken und wohnlich sein; im Uebrigen aber ist große Einfachheit und Sauberkeit angemessen. Falls die Küchenanrichte weit entfernt vom Speisesaal oder Restaurations-Local liegt, so dienen gewöhnlich besondere Vorräume vor diesen, die ebenfalls Anrichte oder *office* heißen, als Arbeitszimmer der Kellner.

Zum Warmhalten der Speisen in den Anrichten dienen Tische mit besonderen Wärmevorrichtungen, die in Theil III, Bd. 5, Art. 56 (S. 42) beschrieben sind.

Die Eingänge, die zu und von Anrichte und Speiseräumen führen, erhalten Pendelthüren mit selbstschließenden Vorrichtungen. Die oberen Thürfüllungen, etwa 1,2 m vom Boden ab, werden verglast, damit die Ab- und Zugehenden einander sehen können.

Speifen-Aufzüge werden zweckmäßiger Weise nur dann angeordnet, wenn es sich um die Verbindung mehrerer Geschosse oder um Ueberwindung eines sehr hohen Stockwerkes handelt. Sie erfordern zur Beschickung oben und unten gleichzeitig zwei Personen, die vorher durch Sprachrohr oder Lätewerk benachrichtigt sein müssen, und werden deshalb wenn thunlich vermieden, da für den Personenverkehr eine Diensttreppe dennoch nöthig ist. Die Speifen-Aufzüge sind gewöhnlich doppelt in einem abzuschließenden Schranke angebracht und nach Früherem mit einem bis über Dach geführten Dunstschlot von genügendem Querschnitt versehen. Sie dürfen überdies eben so wenig unmittelbar in das Speise-Local ausmünden, als sie in der Kochküche selbst beginnen dürfen. Sie werden vielmehr in Nebenräume derselben gelegt⁵³⁾.

Ueber die für die Speifen-Aufzüge, für die sonstigen Zwecke der Anrichte, so wie in den übrigen Räumen eines Restaurants erforderlichen Sprachrohre, pneumatischen oder elektrischen Klingelwerke und Telephon-Einrichtungen ist in Theil III, Bd. 3 (Abth. IV, Abschn. 2, C) alles hierher Gehörige gesagt.

Die Kochküche enthält als wichtigstes Object einen Kochherd von der erforderlichen Leistungsfähigkeit. Bezüglich dessen Einrichtung, gleich wie derjenigen anderer im Nachfolgenden zu erwähnenden Ausrüstungsgegenstände von Küche und Zubehör muß wieder auf Theil III, Bd. 5 (Abschn. 5, A, Kap. 1, 2 u. 3: Kochherde, sonstige Kochapparate und Wärme-Vorrichtungen, Küchenausgüsse und Spül-Einrichtungen) und hinsichtlich ihrer Stellung und Größe auf die nachfolgenden Beispiele verwiesen werden. Der kleinste Kochherd in Fig. 74 mißt 2,80 × 1,05 m, der größte in Fig. 77 5,35 × 1,65 m.

Nur selten wird in einer Restaurations-Küche der Kochherd an eine Mauer ge-

⁵³⁾ Ueber die Construction der Speifen-Aufzüge siehe Theil III, Bd. 3 (Abth. IV, Abschn. 2, B) dieses »Handbuchs«.

97.
Speifen-
Aufzüge,
Telegraphen
etc.

98.
Kochküche;
Vorbereitungs-
küche etc.

stellt; fast in allen größeren Küchen hat man einen ganz frei stehenden Herd angeordnet, weil auf solche Weise die freieste Benutzung des Herdes ermöglicht ist. In diesem Falle werden die Verbrennungsproducte durch einen Rauchcanal unter dem Küchenboden in den Schornstein, vorher aber — der Herd sei frei stehend oder nicht — zur besseren Ausnutzung der Hitze der abziehenden Feuergase in der Regel um einen Wärmeschrank⁵⁴⁾ geleitet. Dieser ist möglichst in der Achse der Feuerung unmittelbar unter oder vor dem Schornstein anzubringen. Ein eigener für die Züge der Feuerung entsprechend weiter Schornstein ist unerlässlich.

Bei grossem Wirthschaftsbetrieb wird ein Noth- oder Reserve-Herd, wovon auch ein eigener Herd für Zubereitung der Speisen für das zahlreiche Küchen-Personal aufgestellt (siehe Fig. 77, S. 75).

In deutschen Küchen kommt der in England und Frankreich so sehr beliebte Drehspieß seltener vor. Wo dies der Fall ist (wie z. B. in Fig. 25, S. 23), dient er vorzugsweise zum Braten von Geflügel am offenen Feuer. Häufig aber wird der Rostbrat-Apparat (*gril*) für das Braten von Beefsteaks, Cotelettes etc. über directem Kohlenfeuer benutzt. Beide Einrichtungen erfordern die unmittelbare Abführung des Speisendunstes und der Kohlengase, somit einen eigenen Schornstein mit Dunstrohr.

Außer dem Kochen und Braten erfordert das Vorbereiten und Zurichten der Speisen in großen Anwesen ein zahlreiches Personal, das unter Leitung des K Küchen-Chefs, theils in der Kochküche und in den zu den einzelnen Zweigen des F Küchendienstes gehörigen Räumen, theils aber auch in einer eigens dazu vorgesehenen Vorbereitungsküche arbeitet. Zu diesem Zwecke bedarf es vor Allem grosser, hell erleuchteter Arbeitstische mit Schiebläden und Unterfüßen, sodann mehrerer Abstell-tische, Schanzgestelle für Kochgeschirr und für die Batterie (Casserolen und Pfannen), für Formen und Siebe, ferner Wandrechen für die zum Kochen nöthigen Rühr- und Schaumlöffel, Anrichtelöffel, Schlagbesen etc. Dazu kommen Schränke für Porzellan, Glas, Silberzeug, Mörser, Hack- oder Fleischklotz, Fässer für Abfälle, Holz- und Kohlenbehälter, endlich ein Tisch und Stühle für das Personal, so wie ein Schreibtisch für den Chef.

Mit diesen Gegenständen sind nicht allein Haupt- und Vorbereitungsküche, sondern auch, je nach Erfordernis, die übrigen Räume der Anlage ausgerüstet. Fehlen diese, z. B. Backstube, Dessert-Raum, Kaffeeküche u. dergl., so ist für geeignete Unterbringung der zugehörigen, noch zu besprechenden Einrichtung in der Hauptküche zu sorgen.

In norddeutschen Wirthschaften für den Massenverkehr darf die sog. »Butterbrotküche« nicht fehlen. Es ist dies, wie der Name bezeichnet, ein Arbeitsraum für das Zurichten von Butterbroten, Belegen mit kaltem Fleisch etc. Die Einrichtung des Raumes giebt keinen Anlass zu besonderen Bemerkungen. Er liegt, wie in Fig. 39 (S. 38) zu sehen, unmittelbar neben dem Speisen-Buffer und der Hatausküche. Eine ähnliche Lage ist in Fig. 36 (S. 37) gewählt.

Bezüglich der Gemüsekammer genügt die Bemerkung, dass darunter eine Abtheilung der Kochküche oder ein besonderer Nebenraum derselben zu verstehen ist, der zur Vorbereitung der Gemüse dient, hell sein und mit Gemüseputztisch, Bank und Gefach ausgerüstet sein muss. Auch die Schälmaschine für Kartoffel ist hier am Platz.

⁵⁴⁾ Siehe in Theil III, Band 5 dieses »Handbuchs«: Art. 54 (S. 41 u. 42).

100.
Spülraum,
Kupferputz-
raum etc.

Der Spülraum muß nach Früherem nächst der Anrichte, jedenfalls aber so liegen, daß das benutzte Geschirr auf den vor dem Spülraum aufgestellten Tischen leicht abgesetzt und nach der Reinigung ohne Umweg in Küche und Anrichte zurückgelangen kann.

Dies gilt zunächst für die Kochküche; aber auch für die Kaffeeküche, so wie für die Silberkammer sind Spülplätze mit entsprechender Einrichtung nothwendig.

Die Spültisch-Einrichtungen werden als bekannt vorausgesetzt. Bei einfachster Anlage genügt ein Wasserstein oder Gossenstein ⁵⁵⁾ mit Ablauftisch (siehe Fig. 74, S. 72); in größeren Küchen werden, außer den meist dreitheiligen Spülkeffeln für das Tischgeschirr ⁵⁶⁾ mit zugehörigen Ablauftischen, eigene Spülkeffel für das Kupfergeschirr, meist zweitheilig, sodann Waschkessel für Salat, Gemüse u. dergl. ⁵⁷⁾ angeordnet. Diese Kessel sind zweckmäßiger Weise rund oder oval, haben 60 bis 90^{cm} Durchmesser und meist eine solche Höhe, daß ein besonderer Tritt erforderlich ist, um bequem spülen zu können. Sie erhalten neuerdings einen runden Holzeinsatz, damit das Geschirr nicht so leicht zerfchlagen wird.

Der Spülraum enthält außer den erwähnten Abstell- und Putztischen noch Regale, ferner eine Reibsandkiste, zuweilen einen Wagen für das Kupfergeschirr etc.

Ein kleiner Platz dient als Putzraum für das Besteck. Er braucht indess nicht in der Spülküche selbst zu sein; es kann vielmehr an anderer geeigneter Stelle für Aufstellung des Putzapparates Vorforge getroffen sein.

101.
Speise-
kammern.

Die Speisekammern sollen vollkommen trocken, dem directen Zutritt von Licht und Luft geöffnet und möglichst kühl sein. Ein directer Zugang von der Küche, die Anordnung von Schornsteinen in den Wänden ist daher nicht zu empfehlen. Man unterscheidet gewöhnlich die Speisekammern für rohes Fleisch, Fisch u. dergl. oder die Fleischkammer von den Vorrathskammern für Eingemachtes, Schinken, Mehl, Eier etc.

In der Fleischkammer sind gut construirte Eisbehälter für die Aufbewahrung von gefchlachtetem Fleisch, Seefische etc. unentbehrlich. Hierbei ist in bekannter Weise für Ableitung des Schmelzwassers (Schlammfang mit Wasserverschluss), so wie für gut isolirende Doppelwandungen der Behälter bei Anwendung von schlechten Wärmeleitern als Material zu sorgen. Für Süßwasserfische und Krebse ist ein Behälter mit fließendem Wasser, für Austern ein besonderes Becken erforderlich. Die Fleischkammer dient zugleich als Arbeitsraum und erhält deshalb die zu diesem Zweck geeigneten Tische und Regale für Vorräthe.

Die übrigen, hier erwähnten Speise- und Vorrathskammern brauchen nicht durch Eis künstlich gekühlt zu werden. Es genügen helle, luftige, bequem gelegene Räume einfachster Art. Sie enthalten, je nach Erforderniß, Gefache und Gestelle für die Vorräthe, Stangen zum Aufhängen für dieselben, Schränke mit Drahtgittern, damit die Luft zutreten kann, Tische und einige Stühle. Für Aufbewahrung von Mehl, Eiern, getrockneten Früchten etc. sind besondere zweckentsprechende Vorkehrungen zu treffen, auf die im Einzelnen hier nicht eingegangen zu werden braucht.

102.
Bäckerei
und
Conditorei.

Eine besondere Zuckerbäckerei ist bei weitaus den meisten Küchen-Anlagen überflüssig; was etwa an Gebäck nothwendig ist, pflegt im Backofen des Kochherdes zubereitet zu werden. In Restaurants ersten Ranges, Gasthöfen etc. ist indess

⁵⁵⁾ Siehe: Theil III, Bd. 5, Art. 64, S. 48.

⁵⁶⁾ Siehe ebendaf.: Art. 72 bis 74, S. 53 bis 55.

⁵⁷⁾ Siehe ebendaf.: Art. 72, S. 54, zweiter Absatz.

eine besondere Abtheilung für Zuckerbäckerei anzuordnen. Diese enthält den Conditor-Ofen, ungefähr 1^m im Geviert, einen großen Mörser oder Reibsteine von Granit, mehrere Arbeits- und Abstellische, Schränkchen und Gestelle. Ein in Raum von mässiiger Größe reicht aus; er darf indess wegen der Hitze der Feuerung nicht zu klein sein.

Im Dessert-Raum sind Anrichte- und Abstellische von der erforderlichen Größe, Schränke für Obst, Confituren, Glas und Geräte, sodann ein Eiskasten aufzustellen.

Die Zubereitung von Gefrorenem findet meist in einem besonderen kleinen Kellerraum statt. Hier befindet sich die Eismaschine.

Die Silberkammer dient zur Aufbewahrung und Reinigung des Silbergeschirrs und kommt in Wirtschaftsanwesen ersten Ranges vor; sie liegt in unmittelbarer Nähe der Anrichte und des Dessert-Raumes. Die Silberkammer enthält eine vollständige Spültisch-Einrichtung, Ablauf- und Putztische für Besteck und Tafel Silber, so wie Schränke zum Verschluss desselben; letztere sollten bei vollkommener Einrichtung diebes- und feuersicher sein.

Es wurde bereits gesagt, dass die Kaffeeküche nicht in Verbindung mit der Kochküche zu stehen braucht, dass sie vielmehr häufig — gerade in Kaffeehäusern — für sich allein vorkommt und keinen großen Raum beansprucht. Sie enthält den Kaffeeherd oder die für die Zubereitung von Kaffee und Chocolate, so wie sie für das Kochen von Wasser, Milch und Rahm erforderlichen Einrichtungen, zuweilen auch einen Eierfeder. Eine Abtheilung der Kaffeeküche dient als Spülraum (siehe Art. 100, S. 70), eine andere als Anrichte und Controle, es sei denn, dass dazu besondere Räume im Anschluss an die Küche vorhanden sind. Außer den Anrichte- und Abstellischen sind Schränke für Tassen, Silberzeug, Thee, Kaffee, Zucker etc., ferner die Kaffeemühle und Regale hier unterzubringen. In der Anrichte befindet sich der Controle-Tisch mit Klingelwerken und Aufzügen, in so weit diese erforderlich sind. Die Nähe der Dienstreppe ist erwünscht.

Zur Kaffeeküche gehören ferner noch Vorrathskeller für Milch und Butter, deren Anlage als bekannt vorausgesetzt werden kann.

Als Beispiel einer selbständigen Kaffeeküche ist in Fig. 73 diejenige des *Café Bauer* in Berlin abgebildet.

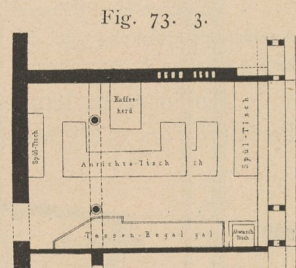
Sie steht in unmittelbarer Verbindung mit dem oberen Ende des Kaffeehauses, an dem sich Buffet und Controle befinden. Hinter dem Buffet ist ein kleiner Nebenraum mit Eisschränken.

In den Restaurants und verwandten Anlagen sind weniger die Bierkeller, als die Weinkeller von Bedeutung. Insbesondere sind Flaschenkeller für den Tagesbedarf in bequemer Lage und in Verbindung mit der Anrichte erforderlich, h.

Bezüglich dieser und aller sonstigen Hauswirthschaftsräume ist das Nöthige theils im vorigen Kapitel, theils in anderen Abschnitten und Abtheilungen des »Handbuchs der Architektur« mitgetheilt.

Dies gilt auch hinsichtlich der Wohnungen für Wirth und dessen Personal, von denen hier nur in so fern die Rede ist, als sie häufig Bestandtheile der Hauswirthschaftsräume dieser Gattung von Gebäuden sind.

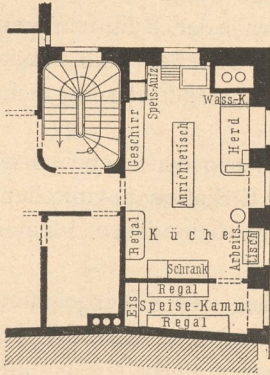
Nachdem die einzelnen Zweige des Küchendienstes im Vorhergegangenen betrachtet sind, werden im Nachfolgenden einige Grundrisse ganzer Küchen-Anlagen

103.
Dessert-
Raum.104.
Silber-
kammer.105.
Kaffeeküche.

Kaffeeküche im
Café Bauer zu Berlin.
1850 n. Gr. 3r.

106.
Sonstige
Hauswirth-
schaftsräume.107.
Beispiel
I.

Fig. 74.



Küche der Bierstube »Zur Stadt Ulm« in Frankfurt a. M. — $\frac{1}{250}$ n. Gr.

zur Veranschaulichung mitgetheilt. Hierbei wird zunächst von den einfacheren Beispielen ausgegangen.

Das geringste Maß an räumlichen Anforderungen beschränkt sich auf eine Kochküche und Speisekammer. Angerichtet wird dann in der Küche selbst, und ein Theil derselben wird als Spülraum benutzt.

Als Beispiel einer solchen einfachen Anlage diene die Küche der altdeutschen Bierstube »Zur Stadt Ulm« in Frankfurt a. M. (Fig. 74; vergl. auch Fig. 45, S. 42).

Sie liegt im I. Obergeschoß über einem Theil des Gaft-Local's, welches den ganzen Raum des Erdgeschoßes beansprucht. Zur Verbindung dient, aufser der Treppe, ein doppelter Speifen-Aufzug, der im Buffet der Bierstube beginnt. Die Küche hat $6,27 \times 4,13$ m, also rot. 26 qm; die Speisekammer $4,13 \times 1,73$ m, somit $7,14$ m oder etwas mehr als $\frac{1}{4}$ der ersteren; die Höhe beträgt $3,4$ m im Lichten.

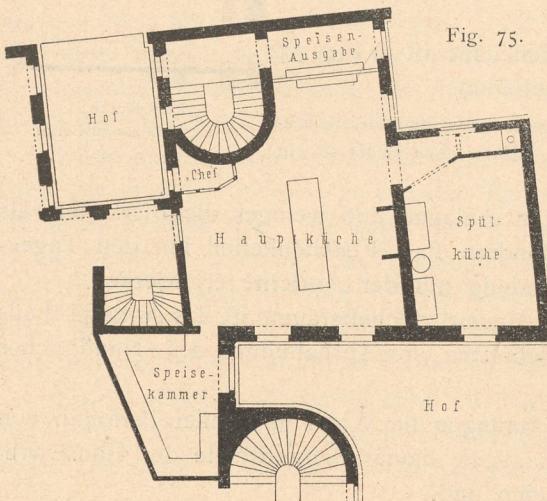
Eine andere einfache Küchen-Anlage mit Drehspieß und Bratrost zeigt der in Fig. 25 (S. 23) abgebildete Grundriß des »Arzberger Kellers« in München.

Die Küche ist im Erdgeschoß, also neben, bezw. unter den Gaft-Localen angeordnet. Die unmittelbare Verbindung der Küche mit dem oberen Saal mittels des Speifen-Aufzuges dürfte (nach Art. 97, S. 68) nicht nachzuahmen sein. Die Küche hat aufser dem Hauptbetrieb die ziemlich ausgedehnte Gartenwirthschaft zu versorgen und mißt $8,30 \times 5,40$ m, also rot. 45 qm; die Speisekammer $8,30 \times 3,40$ m, also 28 qm; die Höhe beträgt $4,30$ m. Bemerkenswerth ist noch das Vorhandensein einer Metzgerei, deren Anordnung auch in anderen Münchener Beispielen getroffen wird.

In letzterer Hinsicht und zugleich als Beispiel einer sehr großräumigen Küchen-Anlage für Gartenwirthschaft kann auf den »Löwenbräu-Keller« zu München in Fig. 32 (S. 34) hingewiesen werden.

Anrichte, Spülraum, Küche mit Handspeisekammer, Fleisch- und Vorrathskeller sind in richtiger Aneinanderreihung um das centrale Treppenhaus im Sockelgeschoß gruppiert. Dieses ist ganz überwölbt und 4 m im Lichten hoch. Die Küche mit zugehörigen Räumen hat rot. 250 qm.

Ein recht lehrreiches Beispiel ist sodann die Küchen-Anlage des *Jockey-Club* in Paris (Fig. 75⁵⁸⁾, welche in geschicktester Weise auf unregelmäßiger, durch Nachbarhäuser beengter Baustelle disponirt ist.



Küche des *Jockey-Club* in Paris⁵⁸⁾. — $\frac{1}{250}$ n. Gr.

Arch.: Dubois.

Fig. 75.

Man beachte die geräumige Küche im Mittelpunkt des Ganzen ($7,0 \times 8,6$ m), an deren einem Ende die Anrichte und Speisenausgabe ($2,0 \times 3,5$ m) liegt. An dieser Stelle ist auch der Zugang zum Spülraum ($4,0 \times 6,5$ m), während die Speisekammer am anderen Ende der Küche angeordnet ist. Vom Bureau des Chefs kann der ganze Betrieb leicht überwacht werden. Diese Räume befinden sich im II. Obergeschoß, d. h. ein Stockwerk höher als die Club-Säle. In gleicher Höhe mit diesen und unmittelbar unter der Hauptküche liegen Anrichte für warme Speisen und ein Vorraum; unter der Spülküche ist eine Eiskammer und ein Gang, der zu einer zweiten, jenseits gelegenen Spülküche führt. Beide Geschosse sind durch Speifen-Aufzug, außerdem durch die drei Dienfttreppen verbunden.

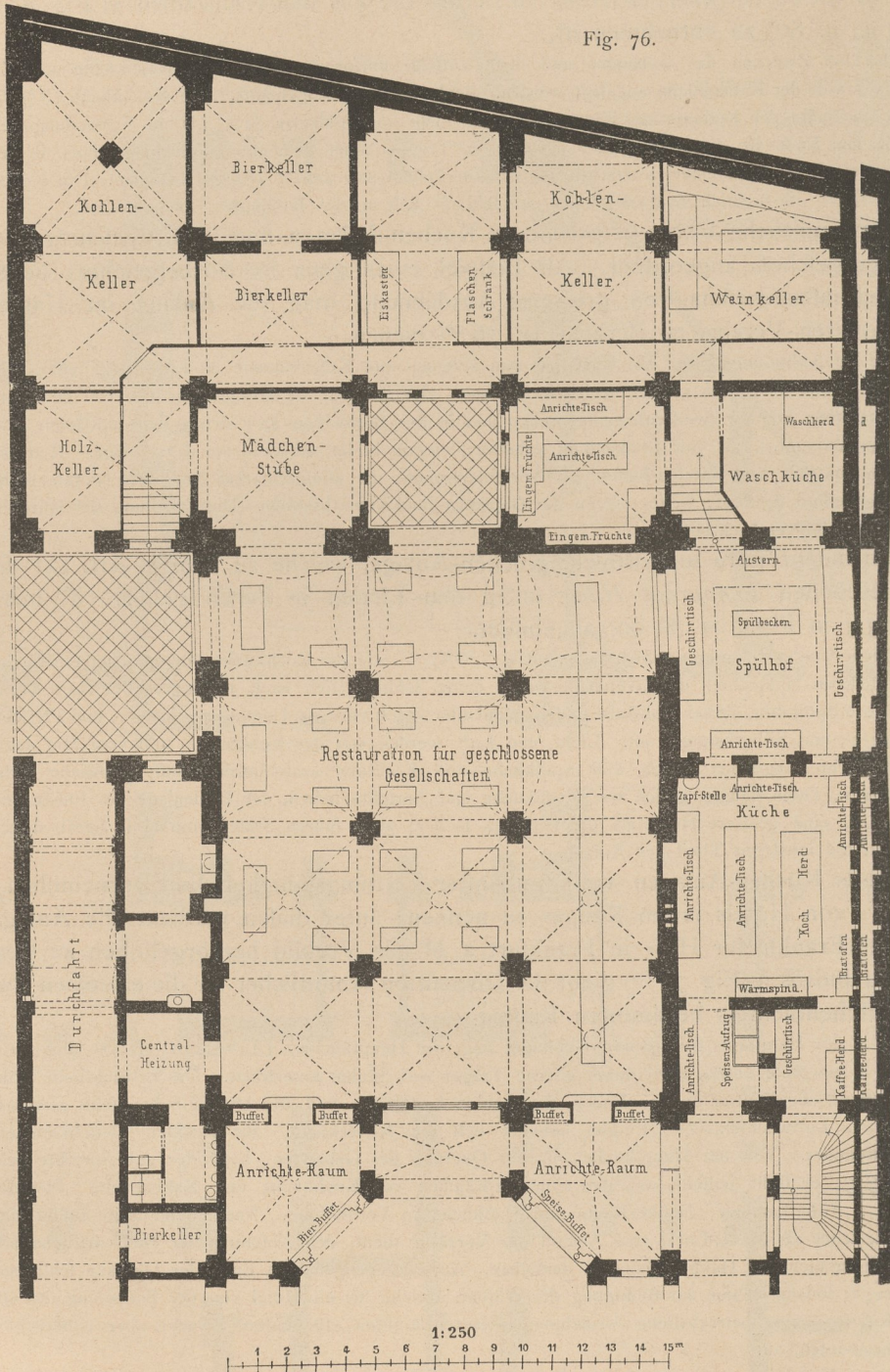
⁵⁸⁾ Nach: *Nouv. annales de la const.* 1868, S. 334 u. Pl. 15, 16.

108.
Beispiel
II.

109.
Beispiel
III.

110.
Beispiel
IV.

Fig. 76.



Küchen-Anlage im Hause des Architekten-Vereines zu Berlin⁵⁹⁾.

Arch.: Ende & Böckmann.

111.
Beispiel
v.

Nicht weniger bemerkenswerth ist die Anordnung der Küchen- und Keller-räume im *Café-Restaurant Helms* zu Berlin, die aus den Grundrissen in Fig. 85 u. 86 (S. 79 u. 80) zu entnehmen ist.

Den Zwecken des Gebäudes und der Baustelle entsprechend konnten Kochküche und Zubehörtrennt von der Kaffeeküche angelegt werden. Beide sind im Erdgeschoss. Die Kochküche (5×7 m) ist mit dem Buffet der Restaurations-Räume durch Anrichte und Spülraum (6×7 m) in Verbindung gebracht. An diesem Ende ist der Zugang von außen; die Treppe führt zum unteren Sockelgeschoss, in dem sich Arbeitsraum, Fleischkammer, Vorrathskeller und Bierkeller (zuf. $6,75 \times 18,00$ m) befinden. Die Kaffeeküche ($3,5 \times 7,0$ m) ist zugleich Zuckerbäckerei und schließt sich an das Buffet der Conditorei an.

112.
Beispiel
vi.

Sämmtliche bisher besprochenen Küchen-Anlagen sind im Erdgeschoss oder im I. Obergeschoss angeordnet. Als Beispiel eines ganz im Sockelgeschoss liegenden Wirthschaftsanwesens von größerer Ausdehnung mag die Anlage im Hause des Architekten-Vereins zu Berlin (Fig. 76⁵⁹) dienen.

Die Abbildung zeigt den Grundriß von Küchen- und Kellerräumen im hinteren Theil des Hauses, zugleich einen Theil des großen Keller-Restaurants, der sich auf die Länge von 50 m von der Rückwand der Lichthöfe bis zur Straßenfront erstreckt und in der Breite von 15 m den ganzen mittleren Theil des Hauses einnimmt. Das mit Deckenlicht erhellte Octogon bildet das Centrum der Anlage. Hier befinden sich Schenkfisch und Speisen-Buffet mit Anrichteräumen; in unmittelbarem Anschluß hieran rechts die Kochküche mit Spülhof; weiter hinten die Getränke- und Vorrathskeller. Die Erhellung der Küchenräume erfolgt durch drei Lichthöfe.

113.
Beispiel
vii.

Eine größere unterirdische Küchen-Anlage, welche zu dem in Art. 131 (S. 88) beschriebenen *Restaurant Hiller* unter den Linden in Berlin gehört, ist mit Einrichtung in Fig. 101 (S. 90) abgebildet.

Die Control- und Anrichteräume (zuf. 6×7 m), so wie die Kochküche von gleicher Größe nehmen den mittleren Haupttheil des Grundrisses ein; daran schließt sich nach rückwärts der $3,8$ m breite und $6,0$ m lange Spülraum, ferner Rolltuba und Kohlenkeller, nach vorn ein Comptoir, Gemüse- und Fleischkeller, Weiszug- und Silberkammer an. Licht und Luft werden von der Vorderseite und vom Hof aus durch Kellerfächte zugeführt; doch sind Spülküche und Rolltuba ausschließlich auf künstliche Erhellung angewiesen. Diese Räume, gleich wie Kochküche und Anrichte haben, der Höhenlage des Fußbodens entsprechend, eine größere Höhe als die vorderen Keller; auch führen Stufen vom Hofe herab direct zum hinteren und mittleren Theil der Anlage.

114.
Beispiel
viii.

Als Küchen-Anlagen vollkommener Leistungsfähigkeit sind vornehmlich diejenigen von Hotels ersten Ranges zu nennen; unter diesen verdient die Anlage im Hotel »Frankfurter Hof« in Frankfurt a. M. als Vorbild hervorgehoben zu werden. Der Grundriß in Fig. 77⁶⁰) giebt die Disposition sämmtlicher für die einzelnen Zweige des Küchendienstes bestimmten Räume.

In der Hauptaxe des ganzen Gebäudes liegt die Hauptküche, $12,0$ m breit, $18,5$ m lang und $6,4$ m hoch; die gewölbte Decke wird durch eiserne Träger und Säulen unterstützt. Die beträchtliche Höhe des Raumes und die Fenster an den Enden der beiden Langseiten und der oberen Schmalseite gewährleisten reichlichen Luftwechsel. Zur Linken befindet sich die Kaffeeküche, zur Rechten Fleischkammer und Gemüsekammer. Vor der Hauptküche, in der Queraxe des Gebäudes, liegt der zur Anrichte gehörige Durchgang; er steht jenseits mit den Control-Räumen von Kochküche und Kaffeeküche, diesseits mit Bäckerei, Silberkammer, Deffert-Raum und Spülküche in Verbindung. Nach dieser Seite bildet ein Vorraum, welcher als Markt-Local zum Ankauf der Vorräthe dient, den Abschluß der Hauswirthschaftsräume. Hier ist zugleich der Haupteingang zu denselben. Am entgegengesetzten Ende der Queraxe schließen sich die Keller, sodann Räume zur Reinigung der Wäsche, welche für ein Hotel von der Bedeutung des »Frankfurter Hofes« eine beträchtliche Ausdehnung erhalten mußten, für unsere Zwecke aber unberücksichtigt bleiben konnten, an.

Die Verbindung mit Speisefaal, Restaurations-Saal und Gastzimmern wird durch die im Grundriß angegebenen Treppen, Speisen-Aufzüge etc. hergestellt. Die Anlage ist trotz ihrer Ausdehnung recht bequem; nur die etwas abgeforderte Lage der im Uebrigen sehr geräumigen Spülküche dürfte vielleicht zu bean-

⁵⁹) Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* in Berlin freundlichst mitgetheilten Original-Plänen.

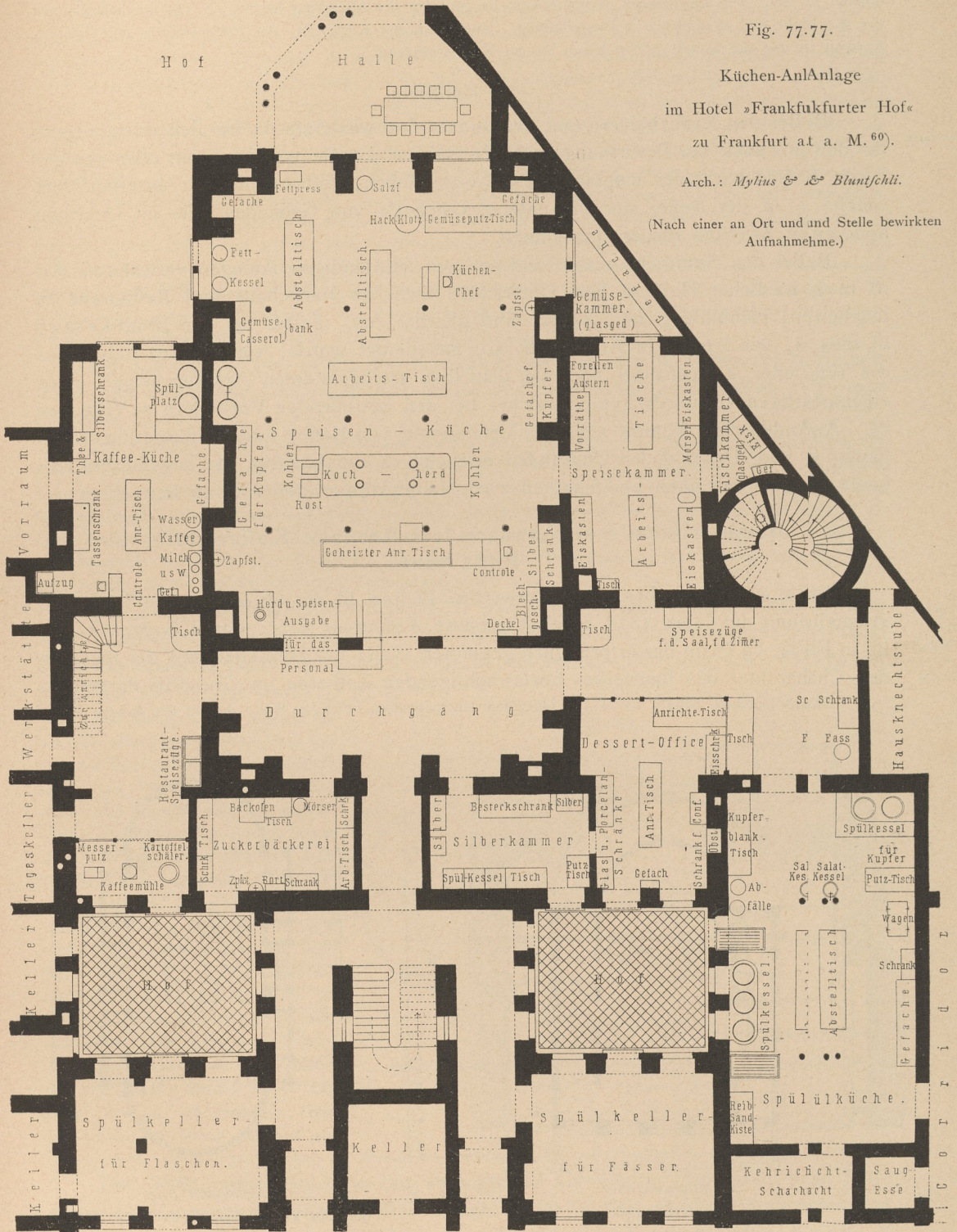
⁶⁰) Siehe auch Grundrisse, Schnitt und Beschreibung dieses Hotels in Abfchn. 2, Kap. 1, unter d.

Fig. 77-77.

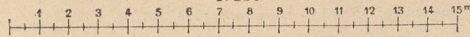
Küchen-Anlage
im Hotel »Frankfurter Hof«
zu Frankfurt a. M. 60).

Arch.: Mylius & Bluntzli.

(Nach einer an Ort und Stelle bewirkten
Aufnahme.)



1:250



standen fein. Die Einrichtung ist musterhaft; sie geht aus der Abbildung hervor. In sämtlichen Räumen von Küche und Wafchhaus ist Dampfleitung. Nur der große Kochherd, der Personalherd, der Bratrost-Apparat und der Conditor-Ofen haben directe Kohlenfeuerung.

c) Beispiele.

115.
Allgemeines.

Bei den Kaffeehäusern und Restaurants sind wiederum die frei stehenden, eigens für den Zweck der Bewirthung erbauten Sommer-Localen von den mehr oder weniger durch Nachbarhäuser eingeschlossenen eigentlichen Stadt-Localen zu unterscheiden, welche in der Regel nur die unteren Geschosse von Gebäuden, die im Uebrigen anderen Zwecken dienen, einnehmen.

Bei den Sommer-Localen und anderen selbständigen Anlagen verwandter Art ist in baulicher Hinsicht kein Unterschied zwischen Kaffeehaus und Restaurant zu machen; Planbildung und Aufbau sind gleicher Art. Selbst bei den Stadt-Localen ist dies, wie bereits in Art. 64 (S. 50) angedeutet wurde, vielfach der Fall. Nur die Wiener Kaffeehäuser und die denselben nachgebildeten Anlagen zeigen einen eigenartigen Grundriss-Typus, welcher bei den betreffenden Vorbildern zu erkennen ist. Andererseits kommt auch die Vereinigung von Kaffee- und Restaurations-Local häufig vor. Unter diesen Umständen erscheint es zweckmäßig, die angeführten Beispiele nach den oben bezeichneten zwei Hauptgruppen geordnet zu betrachten.

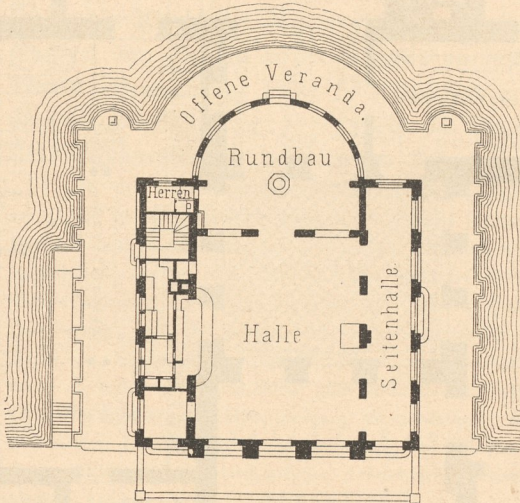
1) Sommer-Localen und andere frei stehende Kaffeehäuser und Restaurants.

116.
Restaurant
Belge
in Paris.

Ein einfaches, aber bemerkenswerthes Beispiel ist der für die Zwecke der Pariser Ausstellung im Jahre 1878 dafelbst erbaute *Restaurant Belge* von *Charpentier*. Er ist in Fig. 79⁶²⁾ in der ursprünglich geplanten Weise mit Hinweglassung der späteren, den Charakter des Bauwerkes beeinträchtigenden Zuthaten im Grundriss dargestellt.

Das Gebäude besteht im Wesentlichen aus einem großen oblongen Saal, der an den beiden Enden

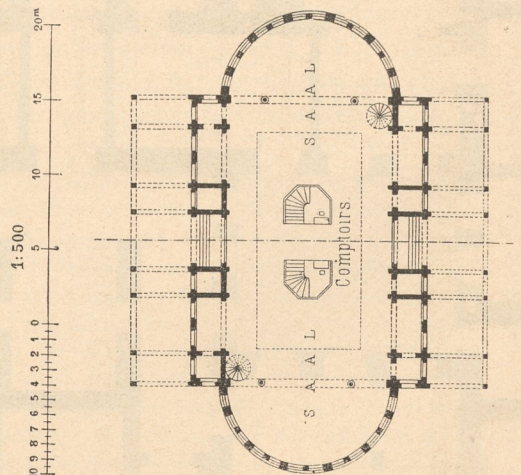
Fig. 78.



Alfter-Pavillon
zu Hamburg⁶¹⁾.

Arch.: *Haller & Lamprecht*.

Fig. 79.



Restaurant Belge
auf der Weltausstellung zu Paris 1878⁶²⁾.

Arch.: *Charpentier*.

⁶¹⁾ Nach: Hamburgs Privatbauten. Band I. Hamburg 1878. Bl. 56.

⁶²⁾ Nach.: *Gaz. des arch. et du bât.* 1878, S. 322 u. 331.